Fipe - Manuale di corretta prassi operativa - Ristorazione Gastronomia Gelateria Pasticceria

Manuale di Corretta Prassi Operativa

Ristorazione Gastronomia Gelateria Pasticceria

Valutato dal Ministero della Salute conforme al Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 11-6-2013 Serie Generale – n. 135)

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

Fipe

Piazza G. G. Belli, 2
00153 - ROMA
tel. 06 583921 - fax 06 5818682
e-mail: info@fipe.it
www.fipe.it

25 euro

ISBN 978-88-909126-0-3

CON LE SEMPLIFICAZIONI PER LE MICROIMPRESE

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

GELATERIA

PASTICCERIA

RISTORAZIONE

- Ristoranti
- Trattorie
- Osterie con cucina
- Self-service
- Free flow
- Fast food
- Pizzerie
- Tavole calde
- Spacci annessi a circoli privati
- Strutture mobili/temporanee di Fiere
- Strutture mobili/temporanee di Feste e Sagre

Ristorazione Alberghiera

- Alberghi
- Pensioni
- Ostelli per la Gioventù
- Case vacanza e strutture similari

Ristorazione nelle strutture ricettive all'aria aperta

- Campeggi
- Villaggi turistici e similari

Ristorazione Collettiva

- Mense annesse a strutture pubbliche (ospedali, scuole, caserme, ecc.)
- Mense aziendali e interaziendali, scolastiche di ogni ordine e grado, sociali e assistenziali, di cliniche, di collettività religiose, ecc.
- Residenze per anziani

GASTRONOMIA

- Bar
- Birrerie
- Pub
- Paninoteche
- Enoteche
- Gastronomie

Per acquistare il **Manuale di Corretta Prassi Operativa** puoi venirci a trovare allo stand

FIPE padiglione B3 – stand 027

(di fronte l'area Coppa del Mondo della Gelateria)