Master Barista, gestione igiene e sicurezza

lattuada-1-ffe8b47c

Cos’è **l’HCCP** e quali sono le procedure necessarie per evitare la contaminazione degli alimenti. Uno degli aspetti più importanti all’interno dell’operatività del banco bar è sicuramente il rispetto delle norme igieniche e sanitarie: in questo video **Andrea Lattuada** ne illustra tutti i passaggi fondamentali.

Clicca qui per le altre puntate dei videocorsi di Master Barista