

**GUIDE DU MAITRE D'OUVRAGE
EN CUISINE PROFESSIONNELLE**

Devant l'intérêt suscité par la précédente édition, les organisations professionnelles de la filière (SYNEG, SNEFCCA, CICF Restauration et Hôtellerie) ont souhaité proposer une mise à jour de ce guide qui rassemble les principales dispositions réglementaires et normatives.

Destiné plus particulièrement aux maîtres d'ouvrage et aux utilisateurs, il accompagne utilement les installateurs dans leur démarche « Qualité ».



**Bon de Commande « Guide du Maître d'Ouvrage »
à renvoyer dûment complété au 6, rue de Montenotte – 75017 Paris,
accompagné de votre règlement par chèque libellé à l'ordre de
CRISTAL FORMATION**

Prix : 20,00 € TTC

Entreprise / Organisme :

Nom du destinataire :

Etes-vous adhérent ? Oui Non

Si oui, N° adhérent :

Nombre d'exemplaires commandés :

Montant total :

Cachet de l'entreprise