

HAS Comme HYGIENE ALIMENTATION SERVICES

Le champ professionnel HAS couvre 3 domaines d'activités :

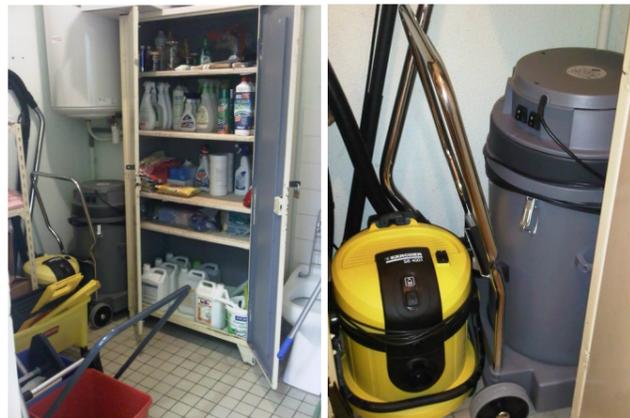
➤ **Préparation, distribution et vente de produits culinaires,**

Les élèves effectuent des préparations culinaires dans une cuisine professionnelle.



Les élèves découvrent des techniques de service de la restauration traditionnelle, collective et rapide.

➤ **Entretien des locaux et des équipements,**



➤ **Entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture.**



Ils découvrent différentes techniques d'entretien des locaux et du linge en manipulant du matériel et des techniques professionnelles.

Ces différents domaines respectent les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.