

METTRE EN PLACE LA RÈGLEMENTATION ALLERGÈNES



PROGRAMME DE FORMATION



Public cible :

Exploitants de cafés-restaurants,
personnel de cuisine
6 à 12 personnes maximum



Modalités et Délais d'accès :

Entrée en formation sur
date programmée dès
contractualisation



Pré-requis :

Formation accessible
sans pré-requis



Durée :

4h - 1/2 journée



Châlons en Champagne,
Charleville-Mézières,
Troyes,
Chaumont,



Inter-entreprise :

420 € HT/personne

Intra-entreprise : 1100€ HT

*pris en charge à 100 % si vous
êtes adhérents Akto*

Pour nous contacter :

commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation :

- Identifier les situations à risque dans leur établissement
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires.
- Connaître la réglementation sur les allergènes.
- Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement
- Informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Formation en présentiel
- Supports transmis aux stagiaires
- Pédagogie active et participative, exercices collectifs, tests débriefés et corrigés avec le formateur

PROGRAMME DE FORMATION :

• Introduction et cadrage de la formation

- > Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

• La réglementation actuelle

- > Les principes de l'HACCP
- > L'obligation de résultat
- > Les risques liés aux allergies
- > Différences entre allergies et intolérance
- > Mécanismes de l'allergie
- > Les allergies alimentaires

• L'évolution de la réglementation

- > Les besoins de mieux informer tous les consommateurs
- > Les voies de commercialisation
- > Les définitions
- > Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées

- **Ce qui change pour le secteur de la restauration traditionnelle**

- > Des informations de vos fournisseurs plus complètes
- > Des informations complémentaires à communiquer
- > Adapter une organisation au sein de l'établissement

- **Synthèse et Conclusions**

MOYENS D'ÉVALUATION DES ACQUIS :

- Vérification orale de la compréhension et validation des acquis sont réalisées collectivement
- Remise d'une Attestation de formation délivrée par Alméa