

Titre : ALLERGENES ALIMENTAIRES – Devoir d'information

Domaine : Les contraintes légales Hygiène et Sécurité

Thème : Allergènes

Formacode : 42773

Durée en heures et en jour : 1 jour / 7 heures

Modalité de la formation : Présentiel

Public cible : Personnel de cuisine et de salle

Nombre de personnes min et max : Min 4 personnes – Max 8 personnes

Objectifs :

Sensibiliser le personnel de restauration aux allergies dans l'alimentation

Identifier les risques allergiques en rapport avec le menu

Programme :

Notion d'équilibre alimentaire.

L'alimentation du consommateur / Les besoins de l'organisme /La composition des aliments / Les régimes

Les allergies alimentaires

Définition de l'allergie alimentaire / La réglementation en vigueur dans la restauration

Quels sont vos devoirs envers le client

Les 14 allergènes fréquemment rencontrés

Différence entre allergie alimentaire avec intolérance alimentaire

Manifestations physiques et physiologiques des allergies

L'évolution des risques et manifestations des allergies en fonction de l'âge

Classification des principaux allergènes (animale, végétale)

La traçabilité des denrées alimentaires

Décryptage d'un étiquetage pour prévenir les risques d'allergie

Précaution concernant les allergies pour la réalisation et la distribution des repas.

Comment notifier sur votre carte les allergènes

Prérequis :

Avoir les connaissances de base en hygiène alimentaire

Passage d'un test de connaissance

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Active et participative, basée sur l'alternance d'apports théoriques et l'analyse de situations concrètes rencontrées par les participants.

Exposés théoriques et travaux de groupe, débats, études de cas, mises en situations et jeux de rôle avec mise en œuvre de moyens audiovisuels

Modalités d'évaluation des connaissances :

Grille d'évaluation afin de déterminer objectivement la maîtrise ou non des différentes notions clés. Questionnaire

cas de synthèse : Qu'ai-je retenu ?

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche évaluation

Lieux et adresses précises : ARCHIPEL FORMATION, 11 rue Tronchet, 75008 PARIS