

Intolérances et allergies alimentaires

Information du consommateur

PUBLIC VISE :

Professionnel de la restauration collective.
Diététicien(ne), nutritionniste.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEUX DE FORMATION :

Intra / Inter

DURÉE :

1 jour (7h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

CONTACT :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
☎ 06 13 94 89 96

OBJECTIFS

Être capable de **repérer les allergènes** potentiellement présents dans les productions et/ou les plats servis.
Comprendre les **différences** entre allergie et intolérance.
Identifier et comprendre les **ingrédients de substitution** pour travailler des repas "sans".

PROGRAMME

Allergies et des intolérances alimentaires.
Définitions, symptômes et gravité.
Les 14 allergènes à déclaration obligatoire.
Principales intolérances : gluten, lactose.

Réglementation.

Règlement INCO.
Obligations d'étiquetage pour les industriels, pour les restaurants.
Projet d'accueil individualisé (PAI).

Accueil des consommateurs allergiques.

Information dans les lieux de restauration.
Régime d'éviction.
Panier Repas : solutions et contraintes.

Comment réaliser une information auprès du consommateur ?

Études des différentes solutions, tests.

Travailler des recettes "sans".

Identifier les allergènes dans les recettes et les menus.
Utiliser le logiciel Menu-co : outil gratuit d'aide à l'identification des allergènes.
Connaître et substituer des ingrédients.

Ateliers pratiques.

Lectures des étiquettes.
Étude de fiches recettes (analyse, substitutions possibles).
Établissement d'un PAI, listage des plats acceptables selon PAI.
Étude d'un menu et évictions selon allergènes.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.
Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.
Évaluation des connaissances (questions orales).
Vérification des acquis (QCM).
Formulaire d'évaluation de la formation.
Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.