

Objectifs

- Identifier les caractéristiques et les conséquences des allergies alimentaires
- Mettre en œuvre les règles d'accueil des personnes allergiques
- Appliquer les pratiques de préparation et de services des repas prenant en compte les allergènes

Programme

COMPRENDRE LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

- Définitions et mécanismes des allergies, intolérances, allergies croisées
- Epidémiologie de l'allergie alimentaire et allergènes les plus fréquents en France
- Comment prendre en charge une personne allergique : régime d'éviction...
- Conséquences de la consommation d'un allergène alimentaire (notion de gravité)
- Pourquoi y-a-t-il une recrudescence des allergies : effet de mode et réalité des régimes « sans »

GERER LE RISQUE ALLERGENE

- Le point sur la réglementation en vigueur
- Les obligations prévues par le règlement INCO
- Le projet d'accueil individualisé (PAI)
- L'approche HACCP pour la gestion du risque allergène et les précautions à prendre : choix des fournisseurs, règles de stockage des produits, importance des fiches techniques, le respect du nettoyage et de la désinfection, sensibilisation des opérateurs...
- Informations à destination du consommateur : Quoi ? Comment ?

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème

Intervenants

Diététicien nutritionniste
 Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments

Modalités de déroulement

Présentiel ou distanciel synchrone en classe virtuelle

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...)) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	2 jours soit 14 heures
		Dates
		Du 19 au 20 octobre 2021 Du 21 au 22 mars 2022 Du 3 au 4 octobre 2022
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
SSHA - ISA 16A, rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	2021 : 965 € H.T. 2022 : 985 € H.T. T.V.A. : en sus
		Accessibilité aux personnes handicapées
		SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur
Intra possible : nous consulter		

Gérer les allergènes alimentaires en collectivité

SA08

FDINTER
MAJ Juin 2021