

LES ALLERGÈNES

PR8160093251

Taux de satisfaction des stagiaires : 9,5/10

Identifier les situations à risque dans son établissement.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Exploitants de la restauration, café, brasserie, boucherie, charcuterie, traiteur, boulangerie, pâtisseries

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun pré-requis.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les situations à risque dans son 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 son établissement.
- Informer son personnel sur les risques liés aux allergènes.

Contenu de la formation

- LA RÉGLEMENTATION
 - Les principes de l'HACCP.
 - L'obligation de résultat.
 - L'obligation d'informer la clientèle.
 - Les risques liés aux allergènes .
 - Différence entre allergie et intolérance.
 - Mécanisme de l'allergie.
 - Les régimes alimentaires.
- L'ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION
 - Les besoins de mieux informer tous les consommateurs.
 - Les affichages réglementaires.
 - Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non préemballées.
 - La mise en place des outils.
- LES ALLERGIES
 - Définitions et différences.
 - Physiopathologie.
 - Épidémiologie.
 - Mécanismes.
 - Réactions allergiques.
 - Démarche diagnostique.

- Risques.
- Traitements.
- LES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES
 - Définitions.
 - Différences avec les allergies alimentaires.
 - Étude des plus fréquentes.
 - Règles à respecter.
 - Traitements.
- CLASSIFICATION DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES
 - Les principales substances incriminées : Les 14 allergènes
 - Les allergènes d'origine animale
 - Les allergènes d'origine végétale
 - Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non préemballées.
- LA TRAÇABILITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES
 - Décryptage d'un étiquetage pour prévenir des risques d'allergie.
 - Précaution concernant les allergies pour la réalisation et la distribution des repas .

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique allée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation, un ordinateur par stagiaire équipé du ou des logiciels étudiés

Documents supports de formation projetés.

Méthode démonstrative, interrogative et active

Etude de cas concrets

Orientation dans la prise de notes

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage

Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation

Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

1800.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :



ORDI N' CO - AMRIS FORMATION

Zone Athélia III - 785, Voie Antiope - 13600 LA CIOTAT - 04 42 03 04 42
patricia.clere@ordinco.com - formation@amrisformation.com



Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences délivrée sur demande

Contact : 04 42 03 04 42
Date de création : 3 mars 2024