

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- 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

### Public cible et prérequis

- Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### 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 ?

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Laure ORTIGUES - Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Diététicien nutritionniste / Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p><b>Durée</b> 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation à distance</p> <p><b>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> </ul> <p><b>Dates et prix</b> : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• 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</li> </ul>