

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

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