

METTRE EN PLACE LA REGLEMENTATION ALLERGENES

| | | | |
|----------------------|--|-------------------|--|
| Durée | 4 heures, soit 0,5 jour | Tarif | INTER : 180 € HT /pers INTRA : 800 € HT /groupe |
| Public visé | Toute personne amenée à manipuler, préparer, servir ou vendre des denrées alimentaires dans un établissement de restauration | Pré-requis | Maîtrise de la langue française |
| Lieu Modalité | <input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input type="checkbox"/> distanciel | Dates | Voir catalogue |

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, vous serez apte à identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires, et mettre en œuvre les mesures de prévention et d'information destinées à protéger la clientèle.

Vous serez capable de reconnaître les principaux allergènes réglementaires et les risques d'intoxication associés, appliquer les bonnes pratiques de manipulation, de préparation et de service pour éviter les contaminations, mettre en place et actualiser le dispositif d'information client conformément à la réglementation en vigueur, et communiquer de manière fiable et responsable sur la présence d'allergènes dans les plats proposés.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Comprendre les risques et la réglementation allergènes (2h – 2 séquences)

- Identifier les principaux allergènes et leurs effets sur la santé
- Comprendre le cadre réglementaire européen et national (règlement INCO, Code de la consommation)
- Analyser les risques de contamination croisée en restauration traditionnelle
- Identifier les obligations d'affichage et d'information client en salle et sur les supports de vente

2- Mettre en œuvre la prévention et l'information client (2h – 2 séquences)

- Mettre en place une procédure interne de gestion des allergènes
- Appliquer les bonnes pratiques de stockage, préparation et service pour éviter les contaminations
- Utiliser les outils de traçabilité et de communication (fiches techniques, cartes, affichages)
- Adapter la communication client et les pratiques d'équipe pour garantir la sécurité alimentaire

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h) Les allergènes et leurs dangers pour la santé [distanciel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les 14 allergènes majeurs reconnus par la réglementation européenne et leurs effets sur la santé (réactions immunitaires, anaphylaxie, chocs allergiques). Des cas concrets issus de la restauration traditionnelle (élaboration d'un plat du jour, changement d'ingrédients en cours de service, gestion des suggestions du chef) illustrent les situations à risque : erreurs de transmission, contaminations croisées, absence d'information fiable. Un focus est réalisé sur la responsabilité de chacun dans la chaîne de service et sur les obligations de l'exploitant. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (1h) Le cadre réglementaire et les obligations d'information [distanciel]** : Dans cette séquence, les participants découvrent à travers des supports interactifs les fondements du règlement (UE) n°1169/2011 dit « INCO » et ses obligations : affichage, traçabilité, mise à jour des informations. Le formateur guide l'analyse d'exemples de non-conformité typiques (étiquetage incomplet, carte non actualisée, absence d'information orale fiable). Une activité d'autoévaluation permet d'identifier les écarts possibles dans leurs pratiques. Une

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

restitution collective permet au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences en s'appuyant sur la compréhension des leviers identifiés.

- **Séquence 3 (1h) Les bonnes pratiques pour éviter la contamination croisée** [distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du premier module et une séance de questions/réponses. Le formateur présente les sources de contamination (plan de travail, ustensiles, stockage, service) et les mesures préventives associées. Des études de cas inspirées de situations réelles permettent d'identifier les points critiques et d'élaborer des solutions adaptées, notamment dans la coordination entre cuisine et salle ou lors du service à l'assiette et des suggestions du jour. Un focus est réalisé sur la traçabilité interne et la vigilance à chaque étape. Le formateur évalue l'acquisition des compétences en s'appuyant sur les productions des participants.
- **Séquence 4 (1h) Communiquer et valoriser l'information client** [distanciel] : Dans cette séquence, les participants élaborent un mini-protocole de communication interne et externe à partir de modèles fournis (pictogrammes, fiches techniques, affichages réglementaires). Le formateur guide la formalisation d'une procédure d'information fiable et accessible, en conformité avec la réglementation. Les protocoles sont partagés sur un mur collaboratif pour favoriser la mutualisation des idées et des bonnes pratiques. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel et distanciel synchrone, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives. En distanciel, chaque séquence intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation, forum collaboratif) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, afin de garantir l'implication active des participants et la consolidation des acquis à distance.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.
- **En distanciel, conditions techniques requises** : Chaque participant doit disposer d'un ordinateur connecté à Internet (connexion stable pour le visionnage de vidéos et l'accès à une plateforme en ligne), d'un micro et d'une caméra fonctionnels pour participer aux classes virtuelles, d'une adresse mail active, et d'une aisance suffisante dans l'utilisation des outils numériques de base (navigation web, visioconférence, téléchargement de documents).

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- Positionnement : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- Finale : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 04/05/2026

