

## METTRE EN PLACE LA REGLEMENTATION ALLERGENES

<b>Durée</b>	7 heures, soit 1 jour	<b>Tarif</b>	INTER : 360 € HT /pers INTRA : 1600 € HT /groupe
<b>Public visé</b>	Toute personne amenée à encadrer du personnel en restauration commerciale	<b>Pré-requis</b>	Compréhension du français
<b>Modalités</b>	Présentiel <input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise	Distanciel <input type="checkbox"/> en ligne <input type="checkbox"/> mixte	<b>Session</b> Voir catalogue Nous contacter

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires, éviter les risques d'intoxications alimentaires et répondre ainsi aux obligations d'information de la clientèle. Vous serez capable de mettre en place la réglementation allergènes attendue et outre vos obligations, répondre aux attentes des clients.

### CONTENU DU PROGRAMME

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

#### 1- Mettre en place des bonnes pratiques d'organisation et d'information adaptées (3h30 – 2 séquences)

- Identifier les 14 allergènes à déclaration obligatoire
- Organiser et informer les fournisseurs et le personnel
- Informier les clients, un gage de qualité de service

**Evaluation continue** à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

#### 2- Rechercher des solutions alternatives aux allergènes (3h30 – 1 séquence)

- Remplacer les produits allergènes de base
- Lister les produits de remplacement possibles
- Organiser un menu sans allergène alimentaire

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

### SEQUENÇAGE

- Séquence 1 (1h30) Déclaration obligatoire** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux du respect de la réglementation allergènes. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments d'identification des allergènes. Le formateur synthétise l'ensemble et liste les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- Séquence 2 (2h) Bonnes pratiques** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue les bonnes pratiques en matière d'organisation et d'information. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les moyens les plus adaptés à chaque public : fournisseurs, personnels, clients. Il évalue l'acquisition des compétences à travers les productions.
- Séquence 3 (3h30) Alternatives aux allergènes** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur s'appuie sur les exercices précédents, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL



d'identifier les alternatives aux produits allergènes de base et de constituer une liste des produits de remplacement possibles. L'accent est porté sur la conception, individuelle ou collective, d'un menu sans aucun allergène alimentaire. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchainement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchainement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques. En temps asynchrone, les stagiaires peuvent se connecter à leur rythme sur une période déterminée par le planning de formation.

## METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel ou classe virtuelle), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- **Equipement nécessaire à distance** : Un ordinateur ou un smartphone avec caméra, micro et connexion illimitée. Après traitement de leur inscription, les stagiaires reçoivent leur convocation avec lien vers le test de positionnement. La veille de la formation, les stagiaires reçoivent un mail avec un lien de connexion (et un tutoriel) vers leur salle de formation virtuelle. L'équipe d'assistance est présente en début de session pour accueillir et répondre aux difficultés techniques le cas échéant.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Incription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

## MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

*Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.*

- Positionnement : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- Finale : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 12/04/2025