



METTRE EN PLACE LA RÉGLEMENTATION ALLERGÈNES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires, éviter ainsi 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

CONTENU DU PROGRAMME

Identifier les 14 allergènes à déclaration obligatoire

Mettre en place des bonnes pratiques d'organisation adaptés :

- aux fournisseurs,
- au personnel
- aux clients

Mettre en place des bonnes pratiques d'information adaptés :

- aux fournisseurs
- au personnel
- aux clients

Rechercher des solutions alternatives aux allergènes :

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

Durée & Tarif

1 jour – 7 heures

INTER : prix catalogue /pers.

INTRA : nous contacter

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Public visé

Toute personne amenée à encadrer du personnel en restauration commerciale

Pré requis

Compréhension du français
Test de positionnement initial

Lieu

ASFOREST ou en entreprise

Dates de session

Voir catalogue

METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

