Allergènes : Réglementation et prévention des allergies alimentaires

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques

Renforcez votre expertise en sécurité alimentaire grâce à notre formation dédiée. Maîtrisez les réglementations et bonnes pratiques pour garantir une prévention optimale dans les secteurs de la restauration, de l'agroalimentaire et de la santé.

TARIF

700€ nets
Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

2 jours

LIEUX

Inter-entreprise
Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise
Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Salariés, gérants, demandeurs d'emploi en restauration commerciale ou collective

Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir une expérience de la restauration commerciale ou de la restauration collective
- Maitriser les bases de la cuisine
- Connaitre les conditions d'achat des matières premières

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires
- Éviter les risques d'intoxications alimentaires
- Répondre aux obligations d'information de la clientèle

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

La loi Allergène

- Périmètre et objectifs de la loi
- La liste des allergènes

L'identification des allergènes

- Les familles d'allergènes nommés dans la loi
- Les autres allergènes

Recensement

- Organiser la recherche des allergènes
- Produits sensibles
- Les fiches techniques et protocoles de fabrication
- La lecture des étiquettes
- La sélection des produits lors de l'approvisionnement
- Enregistrer les allergènes
- L'échelle de présence : trace de, présence de, possibilité, etc.

La santé

- Mécanisme de l'allergie
- Mécanisme de l'intolérance
- L'intoxication alimentaire
- Le client allergique non déclaré

L'organisation du travail

- La contamination croisée
- La contamination extérieure
- La confiance fournisseurs
- La transmission de l'information de la présence d'un client « allergique »
- La vigilance dans l'organisation de la production d'une commande sans allergène
- Le service du client allergique : prise en charge et service

L'information client

- Le choix du support
- Le format
- Les symboliques d'information
- L'interprétation qui en sera faite d'une information
- La lisibilité et la clarté

L'éthique

- Le respect du client
- La prise de risque, la tromperie par omission
- L'expérience de l'être allergique
- Les allergies chez l'enfant
- Comprendre l'intolérance

AUTRES FORMATIONS

- Hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Cuisine à petit budget : créer des plats du jour à moins de 3,00 €
- Pâtisserie à petit budget : créer des desserts du jour à moins de 2,00 €

Date de mise à jour : 21/01/2025