



QUALITÉ | RISQUES ALLERGENES EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

OBJECTIFS | Savoir prendre en compte les allergies alimentaires

- ❑ Connaître les principaux Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO)
- ❑ Détecter les ADO présents sur la carte des plats proposés par le restaurant.
- ❑ Mettre en œuvre des pratiques métier et une organisation adaptée pour informer les clients sur les allergènes présents dans les plats proposés

PROGRAMME |

- ❑ Notions de base sur les allergènes alimentaires.
 - Symptômes et risques liés aux allergies.
 - Différences entre allergie et intolérance alimentaire.
 - Les 14 allergènes alimentaires à déclaration obligatoire (ADO).
- ❑ Obligations légales : l'évolution de la réglementation.
 - Thèmes abordés par la réglementation INCO n°1169 /2011.
 - Le besoin de mieux informer par une communication écrite les clients.
 - Produits pré-emballés et vrac : mentions obligatoires communes et spécifiques.
- ❑ Les allergènes : opportunité et outil de management
 - Améliorer la relation client-fournisseur en interne.
 - Identification de situations métier mettant en évidence le risque allergène tout au long de la chaîne de fabrication des repas.
 - Bonnes pratiques permettant de réduire le risque allergène.
- ❑ Les allergènes : Mieux répondre aux besoins spécifiques du client
 - Clarifier la communication vis à vis du client.
 - Informations complémentaires sur les allergènes à transmettre en lien avec les plats et menus proposés.
 - Mise à disposition écrite de l'information allergène : comment s'organiser en interne ?

PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- ❑ Professionnels de l'alimentation
- ❑ S'impliquer lors de la formation
- ❑ Etre en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

MODALITES D'EVALUATION |

- ❑ Evaluation par le formateur : mise en situation et reformulation (remise d'une attestation de formation individualisée)
- ❑ Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- ❑ Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

INTERVENANT |

- ❑ La formation est assurée par un formateur professionnel, spécialisé dans le domaine de la sécurité alimentaire (restauration collective, produits frais...)

MODALITES | *

- ❑ Durée : 7 heures sur 1 jour
- ❑ 1 à 8 personnes maximum
- ❑ Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corriger
- ❑ Rôle du formateur : apport théorique et évaluations des acquis
- ❑ Matériel utilisé : diaporama, documents techniques
- ❑ Documents remis aux participants : contenu du cours et documents techniques
- ❑ Participation à des mises en situations et échanges

* CONTENU | Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.