

ALLERGÈNE :

Mettre en place la réglementation allergènes

Partie 1



PARTICIPANT(S) :

Professionnels de la restauration

ORGANISATION :

Durée : 14h

Lieux : Campus du Lac Bordeaux

INTERVENANT(S) :

Formateur expert en sécurité alimentaire

ELIGIBILITE :

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

Mandataire : PURPLE CAMPUS

Formation disponible en INTER et en INTRA Entreprise

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 66

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires.

Eviter les risques d'intoxications alimentaires.

Répondre aux obligations d'information de la clientèle.

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active et séquentielle.
- Méthodologie communicative, dynamique et interactive avec les apprenants.
- Mise en œuvre sous forme d'ateliers favorisant l'émulation collective, et l'analyse de cas avec débat participatif.
- Formulation des problématiques et échanges d'expériences.
- Évaluation continue des acquisitions des apprenants au fil de la formation et phase de clôture par la réalisation d'un exercice appliqué ou rédactionnel.

CONTENU DU PROGRAMME

LA LOI ALLERGÈNE

- Décryptage
- Objectif
- Responsabilité
- Allergie VS intolérance dans la loi

Les allergènes

- Les familles d'allergènes nommés dans la loi
- Les autres allergènes
- Les risques et les conséquences
- La santé du consommateur

L'IDENTIFICATION DES ALLERGÈNES

Recensement

- Organiser la recherche des allergènes
- Produits sensibles (prêt à l'emploi, prêt à consommer, additifs, surgelé, etc)
- 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.

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

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
- 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

ALLERGÈNE :

Mettre en place la réglementation allergènes

Partie 2



PARTICIPANT(S) :

Professionnels de la restauration

ORGANISATION :

Durée : 14h

Lieux : Campus du Lac Bordeaux

INTERVENANT(S) :

Formateur expert en sécurité alimentaire

ELIGIBILITE :

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

Mandataire : PURPLE CAMPUS

Formation disponible en INTER et en

INTRA Entreprise

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 66

campus@formation-lac.com

La santé

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

EVALUATION

- Exercice d'application sur une recette imposée ou un test sous forme rédactionnelle (QCM, élaboration d'une fiche technique, description d'un process de production, etc...)
- Correction collégiale