

PROGRAMME DE FORMATION INTRAENTREPRISE

« Formation Allergènes, prévention et affichages produits allergènes en hygiène alimentaire »

DUREE : Minimum 7 heures

TARIF : Pour 1 à 12 personnes, à partir de 1440 € HT

COMPETENCES VISEES :

La mise en place de la démarche de prévention des allergènes dans les produits alimentaires, contrôler les risques, communiquer et prévenir la clientèle, maîtriser la production, Identifier les différents allergènes, distinguer allergies et intolérances alimentaire.

PUBLIC CIBLE :

Toute Personne responsable de la production et de la vente des aliments préparés en restauration.

PRE REQUIS :

Il est recommandé de parler, lire et écrire le Français et d'avoir déjà eu une expérience dans l'hygiène alimentaire.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Savoir détecter et maîtriser les risques liés aux allergènes.
- Comprendre et maîtriser les risques associés/ Dissocier les allergies des intolérances alimentaires.
- Connaitre la diversité des allergènes présents dans l'alimentation
- Mettre en place une démarche permettant d'informer efficacement la clientèle concernée.

La formation étant intraentreprise, il incombe au client de prévoir l'accessibilité PMR pour les sessions se déroulant sur le site client. Les locaux de l'organisme étant accessibles PMR. Nous nous engageons à personnaliser ce programme en fonction de vos souhaits d'objectifs pédagogiques, notamment pour l'adaptation aux personnes handicapées. L'organisme doit donc être tenu informé le plus tôt possible des éventuels stagiaires concernés.

PROGRAMME :

Partie 1) Reconnaître, identifier et isoler les allergènes

I/ Qu'est-ce que l'allergie ? /La manifestation des réactions allergiques selon les âges

II/ Les allergies les plus fréquentes

III/ Les différents régimes alimentaires

IV/ Qu'est-ce que l'intolérance alimentaire ? / Les différences avec les allergies

V/Etude des intolérances alimentaires les plus fréquentes

VI/ Les Allergènes d'origine animale, Allergènes d'origine végétales, les additifs alimentaires

Partie 2) Réglementation en vigueur et méthodologie

I/ La réglementation sur les allergènes, ce qui change dans le secteur de la restauration commerciale

II/Étiquetage et fiches techniques

III/Identifier les allergènes dans tous les produits vendus

IV/Mettre en place une politique de prévention de allergènes

MOYENS PEDAGOGIQUES D'ENCADREMENT :

- Salle adaptée et/ou lieu de travail des agents avec utilisation du matériel et produits du site
- Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas...
- Echanges oraux à partir d'expériences vécues par les stagiaires, et au cours de la formation
- Etudes de cas, exemples d'autocontrôles, documents propres à l'établissement
- Ateliers, mises en situation pratiques

SUIVI DE L'EXECUTION DE L'ACTION ET APPRECIATION DES RESULTATS :

- Identification de vos produits et de votre matériel, démonstrations et mises en situation
- Vérification et application des règles du règlement sur les allergènes au quotidien
- Contrôle des points à risque avec axes d'amélioration et d'adaptation lors des changements de produits
- Remise d'un fascicule de formation à chaque stagiaire
- A la fin de la formation, une attestation de présence et de formation est remise à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION :

- Questions orales et/ou études de cas
- Mises en situations pratiques
- Contrôle des connaissances (Quiz)
- Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation