



Objectifs

- Identifier les caractéristiques et les conséquences des allergies alimentaires
- Mettre en œuvre les règles d'accueil des personnes allergiques
- Appliquer les bonnes pratiques de préparation et de services des repas à des personnes allergiques

Contenu

COMPRENDRE LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

- Définitions et mécanismes des allergies, intolérances, allergies croisées
- Epidémiologie de l'allergie alimentaire et allergènes les plus fréquents en France
- Comment prendre en charge une personne allergique : régime d'éviction...
- Conséquences de la consommation d'un allergène alimentaire (notion de gravité)
- Pourquoi y-a-t-il une recrudescence des allergies : effet de mode et réalité des régimes « sans »

GERER LE RISQUE ALLERGENE

- Le point sur la réglementation en vigueur
- Les obligations prévues par le règlement INCO
- Le projet d'accueil individualisé (PAI)
- L'approche HACCP pour la gestion du risque allergène et les précautions à prendre : choix des fournisseurs, règles de stockage des produits, importance des fiches techniques, le respect du nettoyage et de la désinfection, sensibilisation des opérateurs...
- Informations à destination du consommateur : Quoi ? Comment ?



Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Tout professionnel du secteur de la restauration collective concerné par le thème

Intervenant

Diététicien nutritionniste
Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments.

Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances, d'exercices pratiques, de réflexion, d'analyses et d'échanges d'expériences.

**Document pédagogique remis à chaque participant.
Nombre de participants limité.**

Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz).

Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.

Code FA-RE-05

Formation dans vos locaux

Durée :
2 jours soit 14 heures

Lieu
Dans une salle de formation équipée

Documents remis
- feuille d'émargement
- attestations individuelles de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction

Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.