



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

LES ALLERGENES

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

1 Jour | 7 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Comprendre les mécanismes de l'allergie alimentaire.
- Identifier les allergènes alimentaires majeurs, les aliments associés et les situations à risque au sein de l'établissement.
- Savoir intégrer le danger allergène dans le système HACCP.
- Renforcer son niveau de maîtrise des allergènes.
- Connaître la réglementation sur les allergènes et identifier les seuils en relation avec l'étiquetage et la gestion des alertes.

SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo-projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Support pédagogique de fin de formation sous format clef USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Diététicienne-Nutritionniste diplômée d'Etat.



SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



La Prise en charge de l'alimentation en restauration collective

LES ALLERGENES

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Personnel hôtelier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

1 Jour | 7 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.



Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

- Définition.
- Réglementation en vigueur.
- La sécurité alimentaire.
- Prévention & Maîtrise du risque allergique.
- L'information du consommateur Etiquetage et fiches techniques.
- Traçabilité des denrées alimentaires.
- Différences entre les allergies alimentaires.
- Diététique et allergies alimentaires.
- Les allergènes à déclaration obligatoire.
- Les principaux allergènes (Origine animale et végétale).
- Différences entre allergie et intolérance.
- Les conséquences d'une allergie.

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants (exercices de construction des menus sans allergène).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation
- Attestation de formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes