



Le risque allergène en restauration

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- **Connaître le risque lié à la présence d'un allergène non désiré dans une préparation.**
- **Savoir détecter les allergènes**
- **Maîtriser le risque de contamination croisée** par la mise en place des bonnes pratiques de fabrication

➔ PROGRAMME DE FORMATION

• Le contexte réglementaire

- Les exigences du règlement CE 1169/2011 et du décret du 17 avril 2015

• Risque allergène

- Cas de l'allergie alimentaire
- Cas de l'intolérance alimentaire
- Les 14 substances allergènes majeures

• La réglementation

- Cas des allergènes directement mis en œuvre en tant qu'ingrédient et toujours présents dans le produit fini
- Cas des allergènes mis de façon indirecte

• Bonnes pratiques pour éliminer ou minimiser le danger d'introduction d'un allergène dans un produit qui ne devrait pas en contenir

- Commande des ingrédients et les fiches techniques fournisseurs
- Réception des matières premières
- Stockage des ingrédients
- Préparation et pesée des ingrédients
- Fabrication du produit fini
- Stockage des conditionnements
- Etiquetage des produits

• Rôle du nettoyage dans la maîtrise des allergènes

• Intégration de ce danger dans l'étude HACCP

- Etude de cas

• Synthèse



Ref : HYG-08 vD

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques et échanges + étude de cas

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur(trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning

PERSONNEL CONCERNE

Chefs de cuisine, Economes

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

1 jour (7 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT

Nous consulter

