CEFAQ - Contrôles, Études et Formations pour l'Amélioration de la Qualité

FICHE PÉDAGOGIQUE FORMATION

Le risque allergène en restauration

EC *

*En cours d'évaluation

Ref : HYG P08 vA

↗ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** 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

↗ CONTENU PEDAGOGIQUE

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
- La communication aux consommateurs (vitrines étiquettes)

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

- Les produits
- Les tests de résidus

Quiz final d'évaluation des compétences

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices et échanges.
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 (Quiz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

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

PERSONNEL CONCERNE

Chefs de cuisine, Economes, Artisans

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 – Voir convention et devis
(15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT :

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription