

Allergènes alimentaires : prévention et gestion des risques

Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, les participants auront acquis les connaissances nécessaires pour repérer les substances pouvant provoquer des réactions allergiques et comprendre l'origine ainsi que les impacts d'une allergie alimentaire. Ils sauront se conformer aux obligations légales liées aux allergènes et évaluer les situations pouvant présenter un danger.

Ils seront en mesure d'adopter les bons réflexes face à un incident et d'organiser leur environnement de travail afin de limiter les risques.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les allergènes alimentaires majeurs
- Expliquer les mécanismes et conséquences des allergies alimentaires
- Appliquer la réglementation en vigueur relative aux allergènes
- Mettre en place une organisation adaptée

Public

- Tout professionnel impliqué dans la manipulation, préparation, distribution ou service des repas en restauration collective ou commerciale.

Pré-requis

- Aucun prérequis technique : la formation est accessible à toute personne débutant ou travaillant dans le domaine de la restauration collective ou commerciale.
- Avoir un téléphone ou une tablette ou un ordinateur portable par apprenant (notamment pour les Kahoot)

Durée de la formation

7.00 heures (1.00 jours)

Lieu de la formation

Dans vos locaux

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Tarif

Sur devis

Méthode et moyens pédagogiques

- La formation sera dispensée dans une salle équipée d'un vidéoprojecteur, d'un paperboard et/ou d'un tableau blanc.
- Remise de documents de travail (papier ou numérique Power Point).
- Nous utilisons également des applications type KAHOOT lors des ateliers.

Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par Gwendoline Maréchal

Diététicienne depuis plus de 10 ans, Gwendoline a développé une solide expertise au sein du secteur de la restauration collective, dans lequel elle a évolué pendant 8 ans. Son parcours lui a permis d'acquérir une connaissance approfondie des enjeux nutritionnels, organisationnels et réglementaires propres à cet environnement exigeant.

Spécialisée en hygiène et sécurité alimentaire, elle a accompagné et encadré plusieurs sites de restauration, en assurant la mise en place des bonnes pratiques, le respect des normes sanitaires et une démarche d'amélioration continue.

Formatrice certifiée, Gwendoline s'appuie sur une approche pédagogique fondée sur les réalités du terrain et les principes de l'andragogie (pédagogie pour adultes).

Ses formations sont concrètes, interactives et directement applicables.

Programme détaillé de la formation

- Identifier les allergènes alimentaires majeurs
 - Lister les 14 allergènes obligatoires
 - Reconnaître les aliments et ingrédients à risque
 - Atelier « étiquettes et menus »
- Expliquer les mécanisme et conséquences des allergies alimentaires
 - Allergie VS Intolérance VS Hypersensibilité
 - Détection des symptômes
 - Sensibiliser au risque de choc anaphylactique
- Appliquer la réglementation en vigueur relative aux allergènes
 - Connaître la réglementation en vigueur
 - Appréhender les affichages obligatoires et les conséquences du non-respect de ceux-ci
 - Quiz « Vrai/faux »

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

- Mettre en place une organisation adaptée
 - Organisation de la cuisine
 - Gestion des contaminations croisées
 - Appliquer les protocoles en cas de suspicion

Modalités d'évaluation

- Plusieurs méthodes pédagogiques sont utilisées : · Alternance d'apports théoriques et de cas pratiques. · Méthode active : mises en situation, ateliers type carte mentale, ateliers de co-construction · Exposés théoriques illustrés. · Méthode participative : discussions interactives, atelier retex.
- Un questionnaire de positionnement sera envoyé aux participants avant le début de la session de formation.
- Évaluation continue durant les exercices : questionnaire et/ou quiz, mise en situation etc.

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les supports de formation seront disponibles

En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com