

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

PUBLICS

Gérant, salarié manipulant
et/ou vendant des denrées
alimentaires, personnel
d'encadrement, assistant
RH

DUREE

7 heures/1 jour

PRE REQUIS

Aucun

METHODES

PEDAGOGIQUES

Participative à travers des
cas concrets

EVALUATION / CERTIFICATION

Evaluation continue tout
au long de la formation

A L'ISSUE DE LA FORMATION, SERA DÉLIVRÉE

1/ L'attestation de fin de
formation

TARIF

350€ net



04 91 25 18 11

04 91 76 33 05

dc.formation13@gmail.com

www.dcformation.com

LES ALLERGENES EN RESTAURATION

➤ OBJECTIFS

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

- Connaître les obligations imposées par le règlement européen INCO de 2011
- Identifier les allergènes selon la nature des différents produits
- Mettre en place une information sur les allergènes sur les produits préemballés

➤ PROGRAMME

Les enjeux des allergènes

Les évolutions récentes en matière de réglementation

Les contrôles et les sanctions

La notion de préemballé et de vrac

La différence entre une allergie et une intolérance

La mise en place d'une gestion de l'information sur les allergènes

Connaître les allergènes à déclaration obligatoire

Savoir communiquer et informer le consommateur

Savoir détecter les allergènes dans une recette

Eviter la contamination croisée de la réception au service à table

Cuisiner en identifiant les allergènes et en utilisant des substituts

Check up à partir de la méthode des 5M

Découverte des produits de substitut sans allergène

Faire plaisir sans les allergènes avec des produits alternatifs