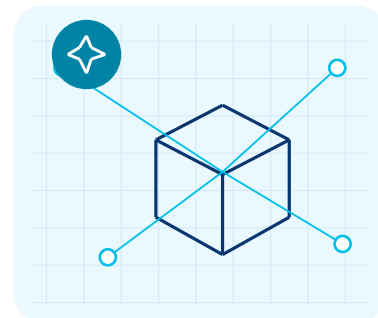


SÉCURITÉ

SEC-168

Allergènes alimentaires : informer les clients et prévenir les risques



Informer correctement les clients sur les allergènes et prévenir les risques : allergènes réglementaires, information écrite et orale, recettes et fiches techniques, prévention des contaminations croisées, conduite en cas de réaction.



DURÉE

7 heures



FORMAT

Visio



TARIF

Sur devis



FINANCEMENT

Étude OPCO



NIVEAU

Selon prérequis



Validation et reconnaissance

Attestation de fin de formation et certificat de réalisation. Cette formation ne prépare pas à une certification enregistrée au RNCP ou au répertoire spécifique.



Une formation adaptée à vos besoins

Questionnaire avant la session et échange avec l'entreprise : locaux, activités, organisation, incidents passés, obligations connues. Les cas pratiques reprennent la situation de l'entreprise.



Délai d'accès

Sous 15 jours selon les disponibilités, après analyse du besoin.



Accessibilité

Les besoins d'aménagement sont étudiés avant la session avec notre référent handicap.



Ce que vous saurez faire à l'issue de la formation



Objectif 01

Identifier les substances allergènes réglementaires et les risques associés.



Objectif 02

Informer les clients par écrit et à l'oral de façon fiable et à jour.



Objectif 03

Recenser les allergènes de chaque recette et tenir les fiches à jour, y compris lors des changements de fournisseur.



Objectif 04

Organiser le travail pour limiter les contaminations croisées.



Objectif 05

Appliquer la conduite à tenir en cas de réaction allergique.



Public visé et prérequis



Pour qui

Restaurateurs, traiteurs, boulangers, commerçants alimentaires. Personnels de cuisine et de salle. Responsables qualité en restauration collective.



Prérequis

Travailler dans la préparation ou la vente de denrées.



Déroulement de la formation

Dates, horaires, lieu ou accès à distance sont confirmés dans la convocation. Le livret d'accueil, le règlement et les contacts utiles sont transmis avant la session.

Programme détaillé

01	02	03	04	05	06	07	08
----	----	----	----	----	----	----	----

7 heures · 8 séquences · programme adapté après positionnement



1

Allergènes et information - Allergies et intolérances

notions



2

Allergènes et information - Liste des allergènes de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011



3

Allergènes et information - Information du consommateur, y compris pour les denrées non préemballées, d'après les textes en vigueur



4

Allergènes et information - Fiches recettes et changements de fournisseurs



5

Prévention et réaction - Contaminations croisées

sources



6

Prévention et réaction - Organisation des postes, matériel, nettoyage



7

Prévention et réaction - Réponse aux demandes des clients



8

Prévention et réaction - Conduite à tenir en cas de réaction et alerte des secours

✓ Méthodes pédagogiques et évaluation

Méthodes pédagogiques

Apports illustrés de cas réels anonymisés. Études de cas et exercices sur plans. Mises en situation et retours d'expérience. Fiches réflexes remises à chaque participant.

✓ Évaluation des acquis

Pendant : fiches vérifiées. En fin de formation : cas noté et quiz. Questionnaire de satisfaction à chaud.

Moyens et supports pédagogiques

Salle ou classe virtuelle. Carte et fiches recettes de l'entreprise. En classe virtuelle : connexion stable, webcam et micro.

Financement

Financement possible par l'entreprise ou son OPCO selon les règles applicables et après accord écrit. Aucune prise en charge n'est garantie avant cet accord.

NOVA ACADEMY - société par actions simplifiée (SAS) - SIRET 993 541 879 00017. Déclaration d'activité n° 76 34 14584 34. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Certification CERT_S0626_0811 délivrée par CEVA Solution, pour les actions de formation. Contact : formation@capsulecom-nova.fr.