

Le danger Allergènes

(Module 6)

[Public et prérequis]

Responsables de cuisine, Équipe de restauration, Agents d'entretien...

Aucun prérequis.

[Moyens pédagogiques et techniques]

Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de power point, envoi dématérialisé après la formation à la demande.

Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, exercices progressifs et simulations.

Évaluation des acquis et satisfaction de la formation : Exercices sous forme de Quiz, QCM, Tests et questionnaire de satisfaction.

[Durée et lieu]

1 demi-journée (3h), sur site, date à fixer avec l'établissement. Délais d'intervention selon devis.

[Tarif]

Nous consulter.

[Contact et Formateurs]

Fiona COURCELLE, Technicienne en Qualité en agroalimentaire.

Frédéric PATE, Responsable de l'unité Qualité des Aliments et Environnement.

Email :

fiona.courcelle@alsace.eu

frederic.pate@alsace.eu

Remise d'une attestation de formation nominative.

[L'OBJECTIF DE LA FORMATION]

Repérer la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires et les maîtriser

[PROGRAMME]

- **Une population de plus en plus allergique**
 - Définition et chiffres clés
 - Origine des allergies alimentaires
- **Présence d'allergènes dans les denrées**
 - Définition des allergènes
 - Evolution de la réglementation
 - Règles d'étiquetage (Règlement INCO)
- **Maîtrise des allergènes à différents stades**
 - Origine des dangers allergènes
 - Recueil des informations
 - Information du consommateur
 - Accueil d'une personne allergique (DIA, PAI)
 - Méthodes rapides (autocontrôle)