

## Les allergènes et les intolérances alimentaires



**Durée en heures et en jour** : 14 heures sur 2 jours

**Délais d'accès** : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

**Modalité de la formation** : Présentiel & e-learning

**Lieu du stage en présentiel** : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

**Public cible** : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie



### Couts :



Intra entreprise : 450€/jour

Inter entreprise : 30€/heure/stagiaire

## Formateur

Fabien CRESCI  
Formateur référent en hygiène alimentaire  
et les allergènes

## Objectifs

- ✓ Identifier les situations à risque dans leur établissement,
- ✓ Connaître les principaux allergènes et aliments associés,
- ✓ Etre en mesure d'avertir le client en cas d'allergie, voire d'intolérance,
- ✓ Connaitre la réglementation en vigueur sur les allergènes,
- ✓ Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement,
- ✓ Informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes.



- ✓ Connaissance des règles d'hygiène et sécurité alimentaires
- ✓ Connaissance des techniques culinaires de base

## Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.  
Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.  
Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice DOLGANOFF au 04.68.89.39.21.



## Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques* : Echanges d'expériences, cas pratiques et corrigés, travail en groupe, 14 heures de théorie.
2. *Le rôle du ou des formateur(s)* : Proposer un apport théorique, transmet les bons gestes, évalue les acquis, sensibilisation aux allergènes et les intolérances alimentaires. Mise en place de mesures correctives.
3. *Les matériels utilisés* : Diaporama, documents techniques, plateau technique, ordinateur, vidéoprojecteur, livret d'allergène et intolérance alimentaire, CD ROM
4. *Les documents remis aux participants* : livret, attestation de formation, fiche d'appréciation.
5. Echanger et se sensibiliser à l'hygiène alimentaire et aux risques de contamination, Quiz d'évaluation des connaissances.

## Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : QCM.

## Programme de formation

La réglementation en vigueur

-Que disent les textes de loi

Les différents facteurs allergisants

-Les 14 grands allergènes

-La différence entre intolérance et allergie

-Avertir le client

-Comment l'indiquer sur ma carte

-Les obligations vis-à-vis du consommateur

-Affichage des facteurs allergènes dans l'établissement

Construire sa carte en toute transparence :

-La communication dans l'entreprise

-La mise en application : outils et moyens

Pour connaître notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail 3bconseil@orange.fr



CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL

3 rue Gaspard Monge  
ZA d'en Cavaillès  
66 160 LE BOULOU

04 68 89 39 21  
3bconseil@orange.fr



Mise à jour le 20 juillet 2020