

Gestion des allergènes

Hôtellerie, restauration et commerce alimentaire

« Ce qui uni les hommes, c'est l'amour du métier » - Antoine de Saint-Exupéry
SYBLER VOS PERFORMANCES OPTIMISER VOS COMPÉTENCES

VOTRE FORMATEUR

Références	Contactez-le :
<p>Sylvie BARTHOLOMÉ</p> <p>SYBLE Conseil / Formation L'expérience terrain à votre service</p>	<p>Tél. : 06.98.68.73.56 bartholome.syb@gmail.com</p>
Qualité	
<ul style="list-style-type: none"> • DTSU formateur • Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Restauration (salle, bar, cuisine, gestion, direction) • 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes 	



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Objectifs Pédagogiques Opérationnels
<p>A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître la réglementation sur les allergènes • Identifier les situations à risque dans leur établissement. • Connaître les principaux allergènes et aliments associés. • Maîtriser les règles d'étiquetage et accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires • Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes • Informer la clientèle sur la composition des produits mis en vente • Orienter la clientèle vers des produits adaptés
Les + de la formation
<ul style="list-style-type: none"> • Être en conformité avec la législation • Rassurer votre clientèle sur la qualité de vos produits et de même attirer une autre clientèle potentiellement allergique ou intolérante • Éviter les amendes pouvant chiffrer jusqu'à 37.500 € voir plus en cas de problème grave,

CONDITIONS

Public visé
<ul style="list-style-type: none"> • Professionnel de l'hôtellerie-restauration et/ou commerce alimentaire. • Gérants, salariés
Prérequis
<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les bases d'hygiène et de sécurité alimentaire

MODALITÉS PRATIQUES

Durée
<ul style="list-style-type: none"> • 14 heures • 2 jours
Lieu

Horaires (et dates)
<ul style="list-style-type: none"> • A définir avec l'entreprise
Modalités et tarifs

Gestion des allergènes

Hôtellerie, restauration et commerce alimentaire

- Intra- entreprise
- Sur Site

- Présentielle/ Formation personnalisée
- De 1 à 3
- A partir de 30€/Heure/Stagiaire
- Devis ajustable ...

PROGRAMME (contenu, déroulé, moyens mis en œuvre)

Module 1 / Jour 1

Règlementation sur les allergènes

- La réglementation en vigueur.
- Règlement n°1169/2011 et Décret européen n°2015-447
- Les principaux dangers en HCR et Commerce Alimentaire
- Thème / Titre du module, du chapitre, de la partie
- Description succincte
- Compétences développées
- Apports théoriques, pratiques, méthodologiques associés ...
- **Les risques et conséquences pour l'exploitant**
- **Connaître les 14 allergènes à affichage obligatoire et autres substances allergènes**
- **Différencier Allergies et intolérance**

Module 2 / Jour 2

- **L'impact des substances allergènes sur l'organisme**
- Les **symptômes courant des allergies et intolérances** Savoir réagir en cas de crise allergique
- **Maîtriser le risque des allergènes dans son établissement**
- **Étiquetage** : Le contexte réglementaire, Notion de produit pré-emballé et vrac, Mentions réglementées, Description succincte
- **Accompagner le consommateur** dans le choix de ses consommations alimentaires
- **Mettre en place l'information au consommateur**

Moyens, méthodes et outils pédagogiques

- Support de formation dématérialisé
- Les supports de formation sont construits sur la base de référence professionnelle et adaptés aux participants et à l'établissement
- Pédagogie Active

ÉVALUATION

Étapes d'évaluation des acquis

- Questionnaire début et fin de formation + mesure des écarts ; auto-évaluation situationnelle

Démarche qualité

- Documents mis en place pour que le stagiaire et le client évaluent la qualité de la formation
- A chaud : fiche satisfaction stagiaires et client
- A froid : Fiche de pertinence des apports de formation à 3 mois,
- A froid : Questionnaire satisfaction financeur (le cas échéant)

Validation

- Attestation individuelle de fin de formation mentionnant les objectifs et le résultat de l'évaluation des acquis.