

Formation Gestion des Allergènes

Cat. Allergies : Gestion des Allergènes

🕒 7H / 1 jour

📍 Inter / Intra Entreprise



7H / 1 jour

DURÉE



Toute l'année

DÉLAIS D'ACCÈS



Inter / Intra Entreprise

LIEU



09 72 74 98 10

INSCRIPTION



Présentation de la formation

Depuis le règlement européen INCO n° 1169/2011 et le décret n° 2015-447, tout établissement servant des denrées non préemballées doit informer ses clients, par écrit, de la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire. Cette formation permet à vos équipes de cuisine et de salle de maîtriser cette obligation, d'identifier les allergènes dans les recettes et les produits, de prévenir les contaminations croisées et de répondre correctement à un client allergique.



Objectifs pédagogiques

- Identifier les 14 allergènes à déclaration obligatoire et leurs sources cachées
- Appliquer la réglementation INCO relative à l'information du consommateur
- Prévenir les contaminations croisées à la réception, au stockage, en préparation et au service
- Mettre en place l'affichage et la documentation allergènes de son établissement
- Répondre correctement à un client allergique et réagir en cas de réaction allergique
- Intégrer la gestion des allergènes dans le Plan de Maîtrise Sanitaire



Profils des stagiaires

- Gérants et exploitants de restaurants, fast-food, pizzerias, brasseries, cafés
- Personnel de cuisine et de salle
- Boulangers, pâtisseries, traiteurs, bouchers-charcutiers
- Restauration collective, cantines, crèches, établissements de santé



Prérequis

- Aucune formation préalable exigée
- Exercer une activité de restauration ou de métier de bouche
- Comprendre et s'exprimer en langue française
- Pour l'e-learning : disposer d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un smartphone avec connexion internet



Organisation de la formation

- Salle de formation équipée (présentiel) ou plateforme e-learning accessible 24h/24
- Support de cours remis à chaque stagiaire
- Modèle de tableau des allergènes



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques illustrés d'exemples issus du métier des stagiaires
- Analyse d'étiquettes et de fiches techniques fournisseurs
- Études de cas et mises en situation (client allergique, prise de commande, service)
- Construction par chaque stagiaire de son propre tableau des allergènes
- Échanges interactifs avec le formateur
- En e-learning : modules vidéo, quiz, études de cas interactives, autoformation guidée sur plateforme numérique



Contenu de la formation

Connaissances théoriques

Module 1 – Cadre réglementaire (matin)

- Le règlement INCO n° 1169/2011 et l'information sur les allergènes
- Le décret n° 2015-447 : denrées non préemballées et restauration
- Responsabilités de l'exploitant, rôle des services de contrôle (DDPP)
- Sanctions en cas de manquement

Module 2 – Allergies et intolérances alimentaires (matin)

- Allergie, intolérance, maladie coéliquie : comprendre les différences
- Symptômes, réactions graves et choc anaphylactique
- Les 14 allergènes à déclaration obligatoire : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques
- Les sources cachées : sauces, fonds, pains, charcuteries, desserts, produits transformés

Module 3 – Information du consommateur (matin)

- Les supports d'information : carte, affichage, document consultable sur demande
- Lecture des étiquettes et fiches techniques fournisseurs
- Construire et tenir à jour le tableau des allergènes de l'établissement
- Répondre à la question d'un client en salle ou à la commande

Module 4 – Prévenir les contaminations croisées (après-midi)

- Réception et contrôle des marchandises
- Stockage et séparation des produits allergènes
- Préparation : ustensiles, plans de travail, plan de nettoyage
- Organisation de la cuisine, des commandes et du service

Phase pratique

Module 5 – Mise en pratique et validation (après-midi)

- Construction du tableau des allergènes à partir des recettes des stagiaires
- Procédure à suivre en cas de réaction allergique d'un client
- Intégration des allergènes dans le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Cas pratiques, mises en situation et QCM final



Suivi et évaluation

- Évaluation des connaissances en début et en fin de formation
- QCM de validation des acquis
- Exercices pratiques et études de cas
- Feuille d'émargement (présentiel) ou relevé de connexion (e-learning)
- Attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire



Équipe pédagogique

Formateurs professionnels en activité, experts reconnus de la restauration et de la sécurité des aliments, animant régulièrement des formations



Sanctions

- Attestation de formation



Accès PSH

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap : contactez notre référent handicap pour étudier les aménagements nécessaires