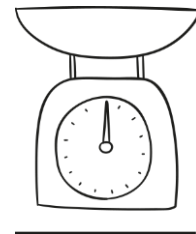


# La gestion des allergies alimentaires



<b>Durée</b> 7 heures (1 jour)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

## Public concerné

Chefs gérants

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Respecter la réglementation liée à l'information convive
- Adapter les repas d'un convive atteint d'allergie alimentaire conformément à la prescription médicale.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Définir l'allergie et plus particulièrement l'allergie et l'intolérance alimentaires, les allergènes alimentaires.
- Connaître les manifestations cliniques de l'allergie alimentaire.
- Connaître les hypothèses de recrudescence des allergies.
- Connaître et appliquer la réglementation en vigueur concernant l'information des convives.
- Savoir lire les étiquettes matières.

- Identifier les documents nécessaires à la prise en charge des convives atteints d'allergies alimentaires.
- Adapter un repas destiné à un convive allergique.
- Gérer un panier repas.
- Identifier l'importance du respect des règles d'hygiène lors de la réalisation de repas spécifiques.

## Contenu

- Les notions générales :
  - Définition de l'allergie, l'allergie et l'intolérance alimentaires.
  - Définition des allergènes.
  - Manifestations cliniques des AA.
  - Epidémiologie des AA.
  - Hypothèse de la recrudescence des AA.

## Méthodes pédagogiques

### Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques à faire évoluer et les solutions à trouver.

## Intervenant

- Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

## Modalités d'évaluation

- Un quizz en amont et en aval de la formation pour évaluer les compétences

## Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

## Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.