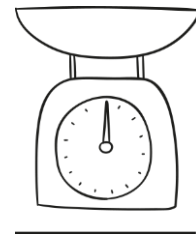


La gestion des allergies alimentaires



Durée 7 heures (1 jour)	Date Selon le calendrier de formation
Lieu Au sein de votre établissement	Prix 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

Public concerné

Chefs gérants

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.