

ALLERGÈNES : COMMUNICATION ET RÈGLEMENTATION

Sécurité alimentaire



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Un Plan de maîtrise sanitaire correctement rédigé est le socle de la politique d'hygiène qui sera ensuite déployée auprès de vos collaborateurs.

Cette formation vous aidera à comprendre la réglementation en vigueur afin de vous permettre d'évaluer l'efficacité de votre plan ou d'en mettre un en place dans votre établissement.



COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre les risques encourus par une personne en contact avec « les allergènes ».
- Identifier les différents facteurs allergisants présents sur une étiquette.
- Repérer les allergènes présents dans les produits alimentaires.
- Appliquer la réglementation en vigueur.
- Construire une carte prenant en compte les risques liés aux allergènes et rassurants pour les clients.



PÉDAGOGIE

► Méthodes

- La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.
- La formation propose, entre autres, les éléments suivants :
 - Échanges personnalisés avec le formateur;
 - Partage d'expériences;
 - Jeux de rôles et mises en situation;
- Apprentissage en ligne possible (sur demande).

► Documents

Support pédagogique reprenant les protocoles et l'ensemble des points examinés remis au participant à l'issue de la formation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Prérequis

- Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.
- Être capable de bien comprendre les instructions de sécurité.

Personnel concerné

Tout public



PROGRAMME

► LA NOTION D'ALLERGÈNE « QU'EST-CE QU'UN ALLERGÈNE ? »

- Définition de l'allergène
- Les réactions allergiques liées aux contacts avec les allergènes
- Qu'est-ce qu'une allergie ? : Définition.
- Différence entre intolérance et allergie alimentaire.
- Les mécanismes de l'allergie liés aux allergènes.
- Les grandes catégories d'allergènes.

► IDENTIFICATION DES ALLERGÈNES « A QUOI SUIS-JE ALLERGIQUE ? »

- Les 14 allergènes à déclaration obligatoire.
- Les principaux allergènes de contacts.
- Les aliments « A quel aliment est-on surtout allergique ? »
- Les symptômes de l'allergie alimentaire.
- Les nouveaux allergènes.

► REPÉRAGE DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES « OÙ SE CACHENT LES ALLERGÈNES ? »

- Les allergènes alimentaires cachés.
- Les personnes à risques.
- Le développement des allergies alimentaires dès l'enfance.
- La prévention face aux allergènes.
- Éviction de l'allergène.

► RÉGLEMENTATION CONCERNANT LES ALLERGÈNES « QUELLES SONT LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE ? »

- La réglementation en vigueur.
- Savoir lire une étiquette et décrypter les termes indiquant la présence d'allergènes.
- Les différents traitements « Comment ça se soigne ? »
- Le professionnel et la maîtrise de sa pratique face aux allergènes.

► LA COMMUNICATION DES ALLERGÈNES SUR LES DIFFÉRENTS SUPPORTS



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

- Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :
 - Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur;
 - Questionnement oral par le formateur;
 - Test final à l'issue de la formation.

Validation

Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management...)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01 45 49 99 46

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr