

FORMATION ALLERGENES



REFORMATION

Fiche de
présentation

TYPE DE COURS :
PRESENTIEL



Qualiopi
processus certifié 
 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE CERTIFICAT QUALITÉ A ÉTÉ DÉLIVRÉE A L'ORGANISME DE FORMATION
REFORMATION AU TITRE DE LA CATÉGORIE DES **ACTIONS DE FORMATION**.

FORMATION ALLERGENES

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les situations à risque dans leur établissement
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires
- Connaître la réglementation sur les allergènes
- Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement
- Informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes

DURÉE

2 journées (14 heures)

LIEU

- Chez l'entreprise bénéficiaire pour les formations intra
- En salle de location pour les formations inter

Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire.

TARIFS

A partir de 350€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

CONTACT

contact@centre-reformation.com

centre-reformation.fr

0780783331

JOUR 1 :

- EMARGEMENT / ANALYSE DES BESOINS.
- TEST EVALUATION INITIALE
- RAPPEL HACCP
- GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE.
- LES RISQUES LIES AUX ALLERGIES.
- DIFFERENCES ENTRE ALLERGIE ET INTOLERANCES
- MECANISME DE L'ALLERGIE
- ALLERGIES ALIMENTAIRES
- AFFICHAGE DES ALLERGENES A DESTINATION DU CLIENT

JOUR 2 :

- EMARGEMENT
- LES BESOINS DE MIEUX INFORMER TOUS LES CONSOMMATEURS
- LES VOIES DE COMMERCIALISATION
- LES DEFINITIONS
- LES NOUVELLES INFORMATIONS A COMMUNIQUER POUR LES DENREES
- CE QUI CHANGE POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE
- DES INFORMATIONS DE VOS FOURNISSEURS PLUS COMPLETES
- DES INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES A COMMUNIQUER
- ADAPTER UNE ORGANISATION AU SEIN DE L'ETABLISSEMENT
- EVALUATION FINALE ET CORRECTION
- EVALUATION A CHAUD
- REMISE DES ATTESTATIONS ET DIPLOMES