

FORMATION ALLERGENES



REFORMATION

Fiche de
présentation

TYPE DE COURS :
PRESENTIEL



CONTACT

contact@centre-reformation.com

centre-reformation.fr

0780783331

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 ET DELAI D'ACCES

- 2 journées de formation (14 heures)
- Délai d'accès 15 jours avant la formation

LIEU/ PREREQUIS

- INTRA : Chez l'entreprise bénéficiaire
- INTER : En salle de location inter
- Aucun prérequis n'est exigé

Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap à l'adresse mail suivante : handicap@centre-reformation.com

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

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 COMPLETEES
- 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



GLOSSAIRE (V2. Le 05/01/2026) **Formation allergènes (14h)**

Compétences	Adoptez les meilleurs pratiques en matière d'hygiène et de sécurité dans votre environnement.
Modalités d'accès à la formation	<p>1- L'accès à la formation se fait après une demande d'inscription par [formulaire en ligne / email / téléphone/plateforme opco].</p> <p>2- Analyse de la demande par notre organisme de formation afin de vérifier l'adéquation entre les besoins du participant et les objectifs de la formation.</p> <p>3- Transmission du dossier d'inscription par le bénéficiaire.</p> <p>4- Validation de l'inscription après réception du dossier, et le cas échéant, après signature de la convention de formation</p> <p>5- Convocation à la formation envoyée avant le début de la session, précisant les modalités pratiques (lieu, horaires, accès, matériel requis).</p>
Méthodes mobilisées	<p>Démarche participative, Méthode active</p> <p>Méthodes pédagogiques innovantes et ludiques</p> <p>Temps de travail collectifs, Temps de travail individuels et des mises en situation pratique.</p> <p>Démarche motivante, Accompagnement et suivi individuel et collectif</p> <p>Cours pratique et théorique, Exercice interactif avec les apprenants, étude de cas, méthode explicite et déductive, interrogative et empirique</p>
Moyens pédagogiques	<p>Formateurs experts dans leur domaine.</p> <p><u>Matériel</u> : tableau, vidéo projecteur, pc, ordinateur, imprimante, plastifieuse, matériel scientifique (gants, thermomètre laser, Bandelette de test d'huiles de friture, blouse, surchaussures, charlotte, filet à barbe, sonde, auto-contrôles)</p> <p><u>Documentation / Supports pédagogiques</u> :</p> <p>Notre support pédagogique vous permettra d'illustrer les notions transmises lors de la formation. Tableaux des allergènes.</p>
Modalités d'évaluation	<p>Test qcm initial</p> <p>Un questionnaire de positionnement est administré en début de formation afin de déterminer le niveau des participants.</p> <p>Test qcm final</p> <p>Le dernier jour de la formation un questionnaire final est administré, cela permet de comparer les réponses et de mettre en avant l'évolution des participants.</p> <p>Le dernier jour de formation une évaluation à chaud est administré de manière individuelle afin de recenser la satisfaction des participants.</p>
Validation	<p>Attestation individuelle de fin de formation remise aux stagiaires</p> <p>Diplôme de fin de formation pour l'établissement</p>