



PROGRAMME / CONTENU

MODULE 1

LA REGLEMENTATION ACTUELLE

L'obligation de résultat

Les risques liés aux allergies

Différences entre allergie et intolérance

Mécanisme de l'allergie

Les régimes alimentaires

MODULE 2

L'EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION

Les besoins de mieux informer tous les consommateurs

Les voies de commercialisation

Les définitions

Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées

MODULE 3

CE QUI CHANGE POUR LE SECTEUR DE L'ALIMENTAIRE

Des informations de vos fournisseurs plus complètes

Des informations complémentaires à communiquer

Adapter une organisation au sein de l'établissement

MODULE 4

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Les évolutions récentes en matière de réglementation

Les contrôles et les sanctions

Notion de préemballé et de vrac

MODULE 5

LES MENTIONS OBLIGATOIRES A INDIQUER SUR LES ETIQUETTES DES PRODUITS PREEMBALLES

Mentions obligatoires communes avec l'examen détaillé de chaque mention : dénomination de vente, état physique,

date de durabilité, liste des ingrédients, adresse, quantité nette, numéro de lot, etc...

Mentions obligatoires spécifiques à l'utilisation de certains ingrédients (OGM, colorants azoïques, édulcorants)

Mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits (confitures, chocolat)

MODULE 6

MISE EN PLACE D'UNE GESTION DE L'INFORMATION SUR LES ALLERGENES

Notion de base sur l'allergie alimentaire

Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire

Méthodologie pour détecter les ADO dans une recette

Mise à disposition de l'information allergènes

Les questions fréquemment posées par les personnes allergiques

LIEU

Dans l'entreprise

DURÉE

De 07h00 à 14h00

PRÉ REQUIS

Etre en poste en CHR / Métiers de bouche.

PUBLIC

Métiers de bouche. Professionnels de la restauration. Personnes travaillant dans le secteur alimentaire.

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENTS

- Un support pédagogique établi par le formateur sera remis aux stagiaires au début de la formation. Ce document permettra de faciliter le transfert de connaissances.
- Le formateur met à la disposition des stagiaires les équipements et matériels nécessaires au bon déroulement du stage. Ces équipements varient en fonction du thème abordé.
- L'encadrement des stagiaires sera effectué par le formateur.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Questionnaire d'évaluation écrit et renseigné par le formateur lors de l'audit téléphonique réalisée avant le stage. QCM (8 questions). Ce document permettra d'évaluer le niveau des stagiaires avant la formation, afin de vérifier leurs connaissances.
- Questionnaire d'évaluation écrit et renseigné par les stagiaires après la formation. QCM (19 questions). Ce document permettra d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires dans une démarche qualité.
- Questionnaire d'évaluation écrit et renseigné par le formateur après la formation. QCM (12 questions). Ce document permettra d'évaluer le niveau de chaque stagiaire après la formation, et voir si les objectifs ont été atteints.
- Evaluation des acquis du stagiaire sous forme de QCM. Consiste à mesurer les connaissances et/ou compétences acquises par le stagiaire, à l'issue de l'action de formation, et à évaluer sa réussite.
- Attestation de formation remise aux stagiaires en fin de formation. Ce document permettra d'apporter les résultats de la progression pédagogique en rapport aux objectifs de la formation.

★ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Identifier les situations à risque dans l'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 l'établissement.

Informer le personnel sur les risques liés aux allergènes.

SAMIA K. / FORMATRICE

VOUS POUVEZ SUIVRE APRÈS CE STAGE

Toute formation métiers de bouche.

ACCESSIBILITÉ DU LIEU AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Dans ce cas merci de prendre contact avec notre référent Handicap, Monsieur Julien ZAGURY par mail à julien@sfc-group.fr ou par téléphone au 01 85 09 15 01