



JUST FORMATION
Centre de Vie Agora,
Z.I Les Paluds, bât B
13400 AUBAGNE
☎ 07.64.38.70.82
✉ justformation13@gmail.com

PROGRAMME DE FORMATION : LES ALLERGÈNES

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du stagiaire : Restaurateurs, cuisiniers, traiteurs, boulangers, ou tout autre professionnel des métiers de bouche soumis à la fabrication, la transformation et/ou la vente de produits alimentaires à des particuliers .

Pré requis : Compréhension de la langue française.

QUEL EST LE BUT DE CETTE FORMATION ?

Objectifs de la formation : Connaître la réglementation en vigueur, afin de pouvoir se soumettre à l'affichage réglementaire. Mettre en application le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non-préemballées. Aide à la mise en place ou vérification des actions déjà mises en place.

Finalité de l'action de formation : Attestation de fin de formation + Certificat

DURÉE ET MODALITÉS DE LA FORMATION

Durée de la formation : 7h à 14h

Dates et horaires de la formation : Nous contacter

Mode de formation : En présentiel dans vos locaux (nous contacter)

Lieu de la formation : Au sein de l'entreprise du client

Accessibilité aux personnes handicapées :

En entreprise : en fonction des locaux du client.

Modalités d'inscription :

Remplir le formulaire de contact du site

Délais d'inscription à la formation

Jusqu'à 2 semaines, avant la date de début de formation.

Nombre de participants maximum par session

6 stagiaires maximum par groupe.

Qualification des intervenants :

Formateur spécialisé en restauration.

CONTENU DE LA FORMATION

DÉCOUVRIR LA BRANCHE PROFESSIONNELLE

Niveau, intérêt et savoir en la matière.

Recensement des connaissances liées aux affections d'intolérances et d'allergies.

Conséquences sur la santé des consommateurs.

RESPECTER LA LÉGISLATION

Décret, particularités pour chaque secteur d'activité.

Les obligations et les dérogations propres à chaque branche de profession.

DÉCIDER DES MOYENS D'ACTION

Exemples de mises en œuvre possibles et existantes.

Aide à l'élaboration de l'affichage réglementaire.

Reconnaissance des familles d'allergènes.

Les tolérances admissibles et substituts.

Réflexion sur le l'action à mener et son support.

Astuces

DÉCIDER DES ACTIONS DE SUIVI

Vérification du/des documents effectué(s).

MOYENS ET ORGANISATIONS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques

Cette formation est accompagnée d'une méthode active permettant la participation du stagiaire. Exercices pratiques de manutention. Support de cours.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle de formation dédiée, vidéoprojecteur, tableau blanc. Exercices, supports de formation écrits, vidéos, audios.

Documentation remise aux stagiaires

- Supports pédagogiques
- Documentation papier relative à la législation en vigueur
- Documentation papier relative à l'approche possible du sujet pour sa conformité
- Documentation papier relative l'identification et à la présence des allergènes dans certains produits

Encadrement pédagogique

Spécialiste de la restauration.

Mode d'évaluation et de suivi

Test de fin de formation

Tarifs

À partir de 30 € HT de l'heure, nous contacter pour un devis personnalisé

Contact

Mme Marion MEINERL,

Directrice de Just Formation

Tél : 07.64.38.70.82

Mail : justformation13@gmail.com

Version janvier 2023 dernière mise à jour : 07/03/2023.