

## ALLEGÈNES



### ● Présentation de la formation

De nombreuses personnes sont allergiques à des aliments ou à des familles d'aliments, ou connaissent des intolérances alimentaires.

De manière à adapter vos plats aux personnes allergiques ou intolérantes, nous avons conçu ce programme de formation allergie alimentaire et intolérances alimentaires.

Vous apprendrez à reconnaître les différentes allergies alimentaires et découvrirez les principaux allergènes en restauration. Ainsi, vous pourrez créer des plats adaptés et prévenir les risques d'allergie en restauration.

### ● 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.

#### INFO' PRATIQUES



#### PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ

**L'ensemble de votre personnel**  
Aucun prérequis n'est demandé



#### DURÉE

**1 jour, soit 7 heures**



#### LIEU ET DATE

**Dans vos locaux**  
Dates sur demande



#### DÉLAIS D'ACCÈS

**Prise en charge sous 24 h**  
Accès à la formation soumis à un délai de 15 jours



#### MODALITÉS

**Disponible sous format présentiel**  
**Disponible en format distanciel.**  
**Disponible en format mixte.**



#### TARIF

**Sur demande**  
Intra-entreprise : à partir de 400 € / Groupe

**Devis sous 24 h**



#### LES PLUS DE LA FORMATION

**Intervention dans toute la France Métropolitaine.**

**Formation établie en fonction des spécificités de vos métiers.**

**Modulable en fonction de vos demandes.**

**Conforme aux exigences de l'INRS.**

**Partenaire de votre région, favoriser le local (RSE).**

**Un livret stagiaire pour chacun de vos collaborateurs.**

**Devenir proactif dans votre démarche de prévention.**

### ● Ressources pédagogiques

- Apports théoriques et pratiques.
- Echanges sur les bonnes pratiques.
- Etude de cas. Exercices pratiques.
- Support de cours. Evaluations.
- Tableau interactif, ordinateur, rétroprojecteur.
- Power point, médias d'interprétation.

### ● Modalités d'évaluation

- Cas concrets et entretien avec le formateur.
- Questionnaires de positionnement/ intermédiaire/ fin de formation.

### ● Validation de la formation

- Attestation de fin de formation



#### RENOUVELLEMENT

Nous préconisons une mise à jour de votre formation Allergènes **tous les ans.**



## LA REGLEMENTATION ACTUELLE :

Les principes de l'HACCP.  
L'obligation de résultat.  
Les risques liés aux allergies.  
Différences entre allergie et intolérance.  
Mécanisme de l'allergie.  
Les régimes alimentaires.

## 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.

## CE QUI CHANGE POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE :

Des informations de vos fournisseurs plus complètes.  
Des informations complémentaires à communiquer.  
Adapter une organisation au sein de l'établissement.

## ● Accessibilité

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

## ● Références réglementaires

Obligation de formation en matière d'allergènes - règlement INCO  
Règlement (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011.

## ● COVID-19

Pour la sécurité de tous, nous suivons scrupuleusement le protocole mis en place par le ministère du travail, ainsi que le guide des pratiques sanitaires du secteur de la formation professionnelle dans le contexte de pandémie du COVID-19. Nous vous fournissons donc un process spécifique, et vous garantissons une sécurité optimale de vos stagiaires durant la formation.

## NOUS CONTACTER



**03.20.910.306**



**[formation@acxconseil.fr](mailto:formation@acxconseil.fr)**



**[www.acxconseil.fr](http://www.acxconseil.fr)**

Mis à jour le  
1er février  
2024

Organisme de formation certifié QUALIOPi et OPQF, référencé par la DREETS, l'INRS et la CARSAT.