

# Kademy

Formations Hygiène et Sécurité



# Formation - Allergènes -

14 allergènes majeurs en  
**14 heures de formations.**

Dédiée aux professionnels de la restauration et métiers de bouche



## Objectifs de la formation

- K** Identifier les risques liés aux allergènes dans votre établissement.
- K** Connaître les principaux allergènes et les aliments associés.
- K** Comprendre les obligations réglementaires (règlement INCO 1169/2011).
- K** Informer efficacement vos clients et votre personnel.
- K** Mettre en place une organisation interne pour la gestion des allergènes.
- K** Prévenir les incidents allergiques grâce à des outils adaptés.

# Formation Allergènes

En intra (dans l'établissement)  
ou inter (en salle)



Scannez-moi

<https://kademy.pro/formations/allergenes/>

### JOUR 1 – Comprendre les enjeux

Emargement et analyse des besoins, Test d'évaluation initiale, Rappel sur les bases HACCP, Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, Risques liés aux allergies alimentaires, Différences entre allergie et intolérance, Mécanismes de l'allergie, Focus sur les 14 allergènes majeurs, Affichage obligatoire et informations au client

### JOUR 2 – Mise en pratique & communication

Identifier les besoins d'information du consommateur, Adapter l'organisation en cuisine et en salle, Les différentes voies de commercialisation (sur place, à emporter, livraison...), Informations obligatoires à transmettre selon les produits, Relation avec les fournisseurs et lecture des fiches techniques, Création d'un protocole interne d'information et de gestion des allergènes, Evaluation finale, correction et remise des attestations

Demandez **votre devis** sur **Kademy.pro**