

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

Profils des apprenants : Professionnels du secteur alimentaire : restaurateurs, responsables de cuisine, personnels en charge de la sécurité alimentaire.

Prérequis : Aucun prérequis spécifique. Motivation pour travailler dans le domaine de la restauration ou de l'alimentaire. Bonne compréhension du français écrit et oral.

Modalités d'accès : Inscription via formulaire ou contact téléphonique.

Délais d'accès : Selon les disponibilités.

Formation ouverte **aux personnes en situation de handicap** (moyens de compensation à étudier avec la direction).

Objectifs pédagogiques :

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

Organisation de la formation :

Équipe pédagogique : Le formateur a pour mission de concevoir et d'animer l'action de formation. A la fois expert du thème de votre formation et pédagogue expérimenté, il intervient depuis la préparation de la formation jusqu'à l'évaluation et au suivi de l'action. Tout au long de son action, il apporte aux stagiaires méthodologies et apports pratiques pour développer leurs compétences.

Le formateur choisi pour animer cette session de formation est **monsieur Thierry Habib MESSAN**.

Moyens et support pédagogiques : Exposés théoriques, études de cas, mises en situation pratiques, quiz, documents supports projetés et remis aux stagiaires.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

Feuilles d'émargement / émargement numérique. Évaluations formatives (QCM, quizz, études de cas). Évaluations pratiques en situation. Évaluation finale et attestation / certificat de réalisation.



Formation Allergènes

GESTION ET PREVENTION DES RISQUES

Assistance technique :

Contact : Thierry MESSAN.
Responsable de l'assistance technique.

Supports de contact :
Téléphone : +33 6 01 33 21 61
E-mail : mes.kademy@gmail.com

Délai de réponse : 24 à 48 heures
(jours ouvrés).

Demandez votre devis sur [Kademy.pro](https://www.kademy.pro)



**JOUR 1
COMPRENDRE LES ENJEUX**

- o **Accueil et évaluation préliminaire**
 - Accueil des participants et test initial pour évaluer les connaissances préexistantes et adapter la formation.
- o **Révision des bases : Principes essentiels HACCP et GBPH**
 - Révision des principes fondamentaux HACCP et Bonnes Pratiques d'Hygiène, avec un focus sur la prévention des contaminations par les allergènes.
- o **Compréhension des risques : Mécanismes des allergies et distinctions clés**
 - Compréhension des mécanismes des réactions allergiques (choc anaphylactique) et distinction entre allergies et intolérances.
- o **Focus sur les 14 allergènes majeurs : Réglementation et précautions**
 - Étude des 14 allergènes majeurs (Règlement UE n°1169/2011) et des précautions spécifiques à prendre.
- o **Information client : Obligations légales et communication efficace**
 - Obligations légales en matière d'affichage et de communication des allergènes aux consommateurs.

**JOUR 2
APPLICATION PRATIQUE ET COMMUNICATION STRATÉGIQUE**

- o **Organisation optimale**
 - Prévention des contaminations croisées en cuisine et en salle.
- o **Gestion des allergènes selon les voies de commercialisation**
 - Adaptabilité et conformité.
- o **Informations obligatoires**
 - Types d'informations à transmettre par produit.
- o **Relation fournisseurs**
 - Analyse approfondie des fiches techniques et identification des allergènes cachés.
- o **Élaboration d'un protocole interne**
 - Création d'un système de gestion des allergènes sur mesure.
- o **Évaluation finale des acquis et remise des attestations**
 - Certification des compétences.



Scannez-moi



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

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

