

PROGRAMME DE FORMATION

Allergie alimentaire et étiquetage

Objectif :

- Savoir reconnaître et identifier les allergies alimentaires
- Comment lire la composition des produits
- Mise en place de l'information client, donner des informations précises aux clients de son Établissement sur les allergènes, contenus dans les préparations par le biais d'un étiquetage ou d'un affichage claire

Durée : 7 heures

Nombre de stagiaires : Min 10 – Max 15

Profil et prérequis

Toute personne voulant comprendre les allergies alimentaires, la composition des produits. Mettre en place l'affichage réglementaire au sein de son établissement.
Aucun prérequis nécessaire.

Moyen et outils pédagogiques :

Intervenant sur site
Analyse avec le formateur
Suivi et livret pédagogique

Modalités d'évaluation :

Qcm – Quiz
Etude de cas
Simulation / Mise en situation
Exercices pratiques

PROGRAMME :
Allergies alimentaires et étiquetage

I. Lancement de la formation

- • Accueil des stagiaires
- • Tour de sécurité du site
- • Rappel du règlement intérieur et des règles HSE
- • Revue du déroulé de la session de formation

II. Présentation des allergènes (2 HEURES)

- Définition Allergènes alimentaires
- La liste des 14 allergènes visés
- L'évolution des risques et manifestation des allergies

III. La réglementation en vigueur (2 HEURES)

- La sécurité alimentaire
- La maîtrise du risque allergique
- Étiquetage et fiches produits

IV. Décryptage d'un étiquetage (3 HEURES)

- Prévenir les risques allergies
- Traçabilité des denrées alimentaires
- Affichage des allergènes 1 HEURE
- Informer la clientèle des allergènes présent dans les préparations par le biais d'un étiquetage ou affichage efficace.
- Aide à la réalisation du tableau des allergènes.