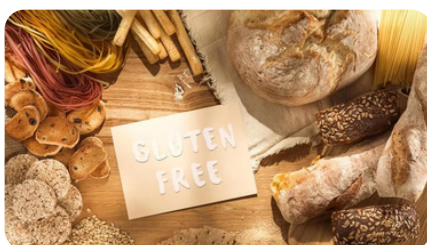


ALLERGÈNES

GUIDE DE L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Thème: Sécurité Alimentaire - Allergène
Formacode : 42773



Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les notions élémentaires de la réglementation en vigueur
- Saura identifier les allergènes contenus dans les différentes préparations
- Saura informer la clientèle et l'orienter dans ses choix en fonction de ses allergies et/ou intolérances
- Saura remplir, tenir et maintenir à jour un registre des allergènes

Programme

1. Explication, décryptage et mise en application du Décret
2. Intolérances et allergies : quelles différences ?
3. Liste des 14 allergènes – Les sources évidentes, les sources cachées
4. La Contamination Croisée : Vecteur de Transmission
5. Conduite à tenir face à un client présentant des symptômes allergiques
6. Mesures d'informations obligatoires à destination des consommateurs
Dispositions Diverses
Construire son registre des allergènes
Mettre en place les affichages et étiquetages
7. Mettre en place une offre alternative, Argumenter, Orienter



Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

En Distanciel et Mixte : Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet stable

Modalités de Formation

Présentiel ou Distanciel ou Mixte

Durée

14 heures

Effectif par Session

En Intra : 2 à 12 stagiaires
En Inter: 6 à 12 stagiaires

Lieux de Formation

Ile de France, Nord Ouest

Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)
Inter: 350€ HT/ stagiaire
Intra: 1000€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez une particularité à déclarer, contactez notre référent Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative de formation

Documentation

Livret stagiaire, Documents en ligne

Formateurs

Ashley VIANA Aurélia NAZZARENO

ALLERGÈNES

GUIDE DE L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Thème: Sécurité Alimentaire - Allergène
Formacode : 42773



Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation, Extraits règlementaires, Exposés théoriques,

Etude de cas concrets, Mise en situation

Nature des travaux demandés aux participants:

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Matériels utilisés:

Partie Présentielle:

Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels

professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1paperboard, 1 tableau, Accès Wifi
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

Partie Distancielle:

Ordinateur (avec webcam) et une connexion internet

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation, par des jeux de rôle, des mise en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de formation sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix.

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation.

Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.



Note générale 2022:
99%

Nombre de candidats formés:
88



Atteinte des objectifs: 98%



Outils et matériels
pédagogiques: 99%



Support de cours: 98%



Locaux: 98%



Appréciation de l'organisme
de formation: 99%



Note globale: 4,9/5

