



allergènes

- **Public**
Toute personne souhaitant maîtriser les principes des allergènes de HCR
- **Pré-Requis**
Aucun prérequis nécessaire
- **Modalités de Formation**
Distanciel ou en présentiel
- **Durée**
7 heures sur 1 Journée
En Intra : 1 à 12 stagiaires
En Inter: 2 à 12 stagiaires



- **Lieux de Formation**
Régions Ile de France

- **Financement**
 - Financement possible par la branche professionnelle
 - à la charge des entreprises

- **Validation**
Attestation nominative de formation

- **Note générale 2024:**
en cours
- **Atteinte des objectifs:**
en cours

- **Formatrice expérimentée**

- **Documentation**
Livret stagiaire, Documents en ligne



Tarif

Inter-entreprise: 250€ HT
Intra -entreprise: 550€ HT

Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Acquérir les notions élémentaires de la réglementation en vigueur
- identifier les allergènes contenus dans les différentes denrées alimentaires
- informer la clientèle et l'orienter dans ses choix en fonction de ses allergies et/ou intolérances
- savoir établir, Remplir, et maintenir à jour un registre ou un tableau des allergènes avec la précision

programme

- Le règlement 1169/2011 dit "Règlement INCO":
Connaître les 14 allergènes majeurs de la réglementation 1169/2011
- Rappeler la législation européenne et française dans le secteur agro-alimentaire
- Maîtriser le risque allergène dans son établissement
- Savoir lire une étiquette alimentaire
Les différentes classes d'additifs présentes sur une étiquette alimentaire
- La Contamination Croisée : Vecteur de Transmission
- les symptômes allergiques
- Conduite à tenir face à un client présentant des symptômes allergiques, le traitement et le premier secours: La suppression de l'exposition à l'allergène, la communication avec la personne, le numéro d'urgence médical, prévoir un traitement en urgence en cas de besoin (adrenaline, EpiPen), Les médicaments disponibles pour calmer les symptômes d'allergie si possible, La désensibilisation...
- Mesures d'informations obligatoires à destination des consommateurs
 1. Dispositions Diverses
 2. Construire son registre des allergènes
 3. Mettre en place les affichages et étiquetages
- Mettre en place une offre alternative, Argumenter, Orienter
- Atelier d'aide à la préparation du carnet des 14 allergènes

Accessibilité aux personnes en situation de handicap



- Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap pour les formations en inter-entreprise au mail: info@bsforma.com

Délais d'accès:

Les inscriptions doivent être réalisées une semaine avant le début de la formation.

Modalités techniques, pédagogiques

- Les modalités pédagogiques: exposé, échanges d'expériences, étude du cas pratiques et corrigés, mise en situation et corrigé, travail en groupe et individuel
- les Matériels utilisés: diaporama, ordinateur portable, vidéoprojecteur, écran, outils de visio-conférence
- les documents remis aux participants: contenu du cours, documents techniques, affichages, exercices et corrections, livret PMS...

Modes d'évaluation

- Une évaluation individuelle de l'acquisition des connaissances est assurée pendant la formation et à l'issue de la formation par: QCM, cas de synthèse, et test final, seuil de réussite 12/20
- les évaluations de l'appréciation des participants est demandée aux stagiaires en fin de stage.

Evaluation de résultat

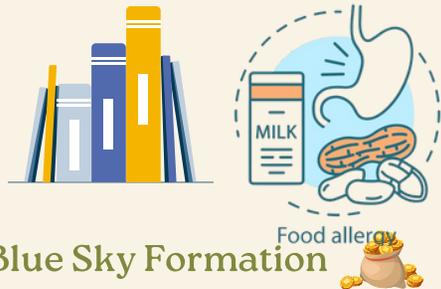
un certificat de formation réglementaire remis immédiatement en fin de session

L'équipe pédagogique

- Formatrice Expérimenté, 10 ans dans l'enseignement de la formation d'hygiène alimentaire et 5 ans d'expérience professionnelle dans le secteur de la santé
- Formateur certifié et expérimenté

Nombre de personnes

Max 12 participants



Food allergy

Blue Sky Formation

Siège : 33, Av Philippe Auguste 75011 Paris - Tél : (0)6 77 10 98 82
Mail : info@bsforma.com - Site web : www.bsforma.com
Bureau administratif: 43, Rue Cronstadt -75015 Paris
Siret: 501 951 214 00052 -APE : 8559A-N°DA 11754272775