



Accessible aux personnes à mobilité réduite*

Public visé

Opérateurs de l'industrie alimentaire, opérateurs de cuisines collectives

Prérequis

Aucun

Objectifs

Identifier les situations à risque
Connaître les principaux allergènes et aliments associés
Connaître la réglementation sur les allergènes
Comprendre les outils préventifs dans son établissement et les risques allergènes

Lieu de la formation

Chez PRAXENS

Durée

1 session de 7h

Intervenante et contact administratif

Formatrice : Nadine PICARD
Directrice/ Ségolène DEPAYRAS
Docteur en microbiologie
Administratif : Isabelle LECHEVREL
02.32.39.49.66
i.lechevrel@praxens.fr

Tarif

450 € HT/stagiaire
(Prise en charge possible par votre OPCO)

N° organisme de formation : 270056327

SENSIBILISATION AU RISQUE ALLERGENE

Programme :

1. Rappel concernant la réglementation actuelle applicable
2. Les principes de l'HACCP et le guide des Bonnes pratiques d'hygiène
3. Les risques liés aux allergènes
4. Différence entre allergie et intolérance alimentaire
 - ✓ Mécanisme de l'allergie
 - ✓ Les régimes alimentaires
5. Les bonnes pratiques
 - ✓ Identifier les allergènes
 - ✓ Eviter les contaminations croisées
 - ✓ Procédures hygiéniques
 - ✓ Exigences vis-à-vis des fournisseurs

Méthodes mobilisées :

- Animation pédagogique en salle de réunions : supports théoriques (vidéos, support d'étiquetage), exercices d'application, quizz

* En cas de besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et déroulement de la formation. Contacter Isabelle Lechevrel (i.lechevrel@praxens.fr) 02.32.39.49.66.

Modalités d'évaluation :

- Feuilles de présence
- Questions orales et / ou écrites
- Evaluation des connaissances acquises par QCM
- Questionnaire d'évaluation
- Formulaire d'évaluation de la formation