

# FORMATION



## PUBLIC VISE :

- Professionnels de la restauration et du secteur alimentaire



## EFFECTIF :

1 à 10



DUREE :  
14 heures



LIEU :  
Présentiel



DATES :  
Entrées et sorties  
permanentes



MATERIEL :  
>> 1 support  
informatique + 1  
connexion internet



TARIF :  
Sur devis



Contactez un

Conseiller Formation

Tél. +33 (0) 4 28 29 72 31

contact@formationvr.fr

# FORMATION EN PRÉSENTIEL

## FORMATION ALLERGÈNES EN RESTAURATION

### OBJECTIFS :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Identifier les situations à risque dans son établissement.
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés.
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires.
- Connaître la réglementation sur les allergènes.
- Mettre en place des outils préventifs dans son établissement.
- Informer le personnel sur les risques liés aux allergènes.

### MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

- **Prérequis** : Aucun prérequis n'est nécessaire
- **Délais d'accès** : Les inscriptions sont à faire en ligne 14 jours avant la date de début de formation. Aucune inscription ne sera acceptée au-delà de ce délai.
- **Modalités d'évaluation** : Des contrôles seront effectués durant la formation.
- **Modalités de sanction** : Une attestation d'assiduité sera remise au stagiaire en fin de formation.
- **Accès aux personnes en situation de handicap** : Nous informons préalablement en cas de présence d'un handicap chez le stagiaire pour prendre les mesures nécessaires.
- **Référent H+** : Morad BAKHALEK (morad@formationvr.fr)

## **PEDAGOGIE :**

- **Formation 100% en présentiel**
- **Rythme : A votre convenance**
- **Combinaison de méthodes pédagogiques : méthode démonstrative, active, interrogative et affirmative**
- **Moyens pédagogiques : des études de cas, des mises en pratique ou en situation, des exercices sont proposées aux stagiaires, permettant ainsi de valider les acquis au cours de la formation**

## **CONTENU DE LA FORMATION :**

### **MODULE 1 :**

- **La réglementation actuelle applicable aux CHR ou/et restauration collective**
- **Les principes de l'HACCP et Guide des bonnes pratiques d'hygiène (Intégration des allergènes)**
- **L'obligation de résultat et formation allergènes en restauration**
- **Les risques liés aux allergies**
- **Différences entre allergies et intolérances alimentaires**
- **Mécanisme de l'allergie**
- **Les régimes alimentaires.**

### **MODULE 2 :**

- **Conception de menus et des allergènes à partir d'un plan alimentaire.**
- **Le besoin de mieux informer tous les clients**
- **Les informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées aux consommateurs**
- **Les instructions de vos fournisseurs plus complètes**
- **Exploiter et formaliser la démarche de communication au sein de son entreprise**
- **Les données et éléments complémentaires à indiquer**
- **Adapter une organisation au sein de l'établissement**

**Des évaluations sont effectuées en amont, après chaque module et en fin de formation.**



**FORMATIONVR EN CHIFFRES :**  
STATISTIQUES DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET



**Contactez un  
Conseiller Formation  
Tél. +33 (0) 4 28 29 72 31  
contact@formationvr.fr**

