

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
GESTION DE L'ALLERGIE ALIMENTAIRE AU SERVICE DE RESTAURATION (P4)	
Durée de la formation	
1/2 jour (3,5 heures)	
Programme	
Partie 1 : Les allergènes - Nature du risque - Réglementation - Identification des 14 allergènes	Partie 2 : Information du consommateur - Repérer l'information - La mettre à disposition
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Repérer les allergènes dans le menu du jour et les transcrire de façon exhaustive au consommateur	Connaître la réglementation applicable en restauration Connaître et savoir identifier les 14 allergènes Informer efficacement le consommateur
Public et prérequis	
Public : Cuisinier, chef de production Econome, gestionnaire Prérequis : Aucun	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Etude de cas Atelier de rédaction de documents	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Analyse collective des documents produits Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation