UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

4 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

METTRE EN PLACE LA REGLEMENTATION ALLERGÈNES

MIEUX LES CONNAÎTRE POUR ACCOMPAGNER LA CLIENTÈLE

PUBLIC : Exploitants de cafés-restaurants, personnel de cuisine

PRÉ REQUIS : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Identifier les situations à risque dans leur 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 leur établissement
- Informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes.

MÉTHODE :

Module partagé sur zoom/ Support et documents transmis aux stagiaires – Pédagogie active et participative (micro, chatroom, émoticônes…) Exercices collectifs de mise en application (Breakout rooms) / tests en ligne (Kahoot, forms…) débriefés et corrigés avec le formateur.

En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

4 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

LA REGLEMENTATION ACTUELLE

- Les principes de l'HACCP
- L'obligation de résultat
- Les risques liés aux allergies
- Différences entre allergies et intolérance
- Mécanismes de l'allergie
- Les allergies alimentaires

L'EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION

- Les besoins de mieux informer tous les consommateurs
- Les voies de commercialisation
- Les définitions
- Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées

CE QUI CHANGE POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

- Des informations de vos fournisseurs plus complètes
- Des informations complémentaires à communiquer
- Adapter une organisation au sein de l'établissement

SYNTHESE ET CONCLUSION

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en Hygiène Alimentaire.