

# Les Allergènes : les Connaître et Savoir les Maîtriser

**Durée de la formation :**  
7 Heures – 1 Jour

**Pré requis :**  
Être formé à l'étude HACCP

**Public accueilli :** Personnel de la restauration et de l'alimentaire  
Et Porteur de projet dans la restauration

## **Objectifs pédagogiques :**

Gérer le risque allergène et s'organiser de façon à la maîtrise à toutes les étapes de la réception à la vente.

## **Objectifs opérationnels :**

- Connaître les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences qui découlent de la présence d'allergènes sur un site de transformation alimentaire.
- Identifier les situations à risque dans votre établissement et les maîtriser dans le cadre de son étude HACCP.
- Mettre en place une organisation pour gérer le risque allergène.
- Connaître la réglementation sur les allergènes afin d'informer le consommateur / client.
- Former et guider les collaborateurs sur les bonnes pratiques de gestion des allergènes.

## **Méthode pédagogique :**

Présentiel ou distanciel : outils pédagogiques variés avec diagnostic croisé des actions RSE déjà existantes et rédaction d'une ébauche de plan d'action

## **Moyens pédagogiques :**

- Présentiel : Formation en salle avec rétroprojecteur / paperboard
- Distanciel : Utilisation d'outils collaboratifs (klaxoon,...)

## **Déroulé pédagogique :**

**1- Identifier les caractéristiques de l'allergie alimentaire :** les mécanismes, les traitements, la prévention et le rôle des produits alimentaires issus des processus industriels.

**2- Comprendre la responsabilité juridique** de l'entreprise vis-à-vis des allergies alimentaires et les obligations d'information des consommateurs.

**3- Savoir gérer la problématique des allergènes** sur l'ensemble du processus de fabrication : de la sélection des fournisseurs à l'étiquetage des produits en passant par le stockage, la production et le nettoyage.

**4- Communiquer efficacement** sur les allergènes présents dans les produits finis

**5- Faire comprendre les enjeux** aux équipes et les former aux bonnes pratiques

**Modalités d'évaluation :** Questionnaires au début et à la fin de la formation, Questionnaire de satisfaction.

**Nombre de participants par formation :** De 6 à 10 stagiaires

**Tarif :** A partir de 200€ HT/personne/2 jours

## **Dates :**

Le 26/09/2024 ; Le 25/11/2024 ;  
Le 24/01/2025 ; Le 21/03/2025

**Accessibilité aux personnes handicapées :** Oui

## **Lieu de la formation :**

SCIC INTERSTICES SUD AQUITAINE  
3, rue Hélène Boucher – 40220 TARNOS  
Autre Lieu sur Demande

## **Contact formatrice :**

Isabelle GLOTAINE  
Tel. 06.82.26.00.82  
Mail. Isabelle.glotain@gmail.com

