



Offre actualisée 2023

« Mettre en place la réglementation sur les allergènes »

Eligible à une prise en charge OPCO, CPF

Objectif de la formation :

- Identifier les différentes allergies existantes
- Définir le mécanisme de l'allergie
- Reconnaître les signes d'une réaction allergique
- Appliquer la réglementation en vigueur concernant les allergènes
- Catégoriser les risques de contaminations allergènes
- Développer une politique de sensibilisation de son personnel au risque allergène

Public : Tout public

Durée : 14 heures

Tarif : 336€

Financement : Plan de développement de compétence, CPF

Prérequis : Aucun

Accès à la formation : Entrée et sortie permanente. Action de formation accessible aux publics en situation de handicap

Modalités du dispositif d'évaluation : Évaluations des acquis en fin de formation

Validation : Attestation de formation

Méthodes Pédagogiques :

Lors de la formation plusieurs méthodes et techniques sont utilisées afin de mettre le stagiaire au cœur de son apprentissage dont il est acteur en permanence. Une alternance des différentes méthodes active, démonstrative, interrogative et expositive est réalisée lors des animations de séquences de formation. Les techniques utilisées sont : le travail de sous-groupe, mise en situation, jeux de rôle, étude de cas et brainstorming.





Moyens pédagogiques : Formation en e-learning. Ressources pédagogiques et échange avec des professionnels de terrain.

Programme de la formation

1. Identifier les différentes allergies existantes

- Les allergies respiratoires
- Les allergies de contact
- Les allergies médicamenteuses
- Les allergies alimentaires

2. Définir le mécanisme de l'allergie

- Définir l'allergie
- Les principaux allergènes
- Le mécanisme de l'allergie
- L'allergie chez l'enfant

3. Reconnaître les signes d'une réaction allergique

- Les symptômes d'une réaction allergique
- L'allergie, une urgence vitale
- Choc anaphylactique et œdème de Quincke
- Traitements existants et désensibilisation
- Allergie ou intolérance

4. Appliquer la réglementation en vigueur concernant les allergènes

- Les allergènes alimentaires dans la restauration
- L'obligation d'affichage des 14 allergènes
- La réglementation INCO
- La responsabilité des restaurateurs
- Étude de cas





5. Catégoriser les risques de contaminations allergènes

- La contamination croisée
- Maitriser les risques de contamination fortuite
- Les 5 M et les CCP appliqués à la restauration
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

6. Développer une politique de sensibilisation de son personnel au risque allergène

- Les exigences réglementaires
- La formation du personnel

Contactez-nous !

www.crc-formation.fr

04.94.88.58.59

contact@crc-formation.fr

245, avenue de l'université

Le nouveau parc St Clair

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

