

METTRE EN PLACE LA REGLEMENTATION SUR LES ALLERGENES

Compétences visées :

- 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 visé :

- Tout public

Durée du programme :

- 14 heures

Prérequis :

- Maîtrise de l'outil informatique et bureautique ;
- Maîtrise de la langue française.

Tarif : Disponible sur notre site internet

(Prise en charge possible, nous contacter pour plus d'informations.)

Modalités de financement : Plan de développement des compétences, France Travail, auto-financement

Modalités d'admission :

Auto-positionnement. Notre équipe de conseillers en formation reste disponible pour vous accompagner, n'hésitez à nous contacter.

Localisation et accessibilité :

Distanciel et/ou présentiel.

Nos locaux sont adaptés pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous pour échanger sur les modalités de suivi de la formation.



04.94.88.58.59



contact@crc-formation.fr



crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017



Méthodes pédagogiques :

Lors de la formation plusieurs méthodes et technique 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.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Évaluation des acquis en cours de formation : questionnaire, étude de cas, quiz ;
- Test en fin de formation : QCM.

Programme :

Identifier les différentes allergies existantes :

- Lister les allergies respiratoires ;
- Décrire les allergies de contact ;
- Énumérer les allergies médicamenteuses ;
- Distinguer les allergies alimentaires.

Définir le mécanisme de l'allergie :

- Clarifier ce qu'est une allergie ;
- Identifier les principaux allergènes ;
- Expliquer le mécanisme de l'allergie ;
- Décrire l'allergie chez l'enfant.

Reconnaître les signes d'une réaction allergique :

- Identifier les symptômes d'une réaction allergique ;
- Déterminer quand l'allergie constitue une urgence vitale ;
- Distinguer le choc anaphylactique de l'œdème de Quincke ;
- Comparer les traitements existants et la désensibilisation ;
- Différencier une allergie d'une intolérance.

Appliquer la réglementation en vigueur concernant les allergènes :

- Implémenter les exigences relatives aux allergènes alimentaires dans la restauration ;
- Assurer l'obligation d'affichage des 14 allergènes ;
- Utiliser la réglementation INCO ;
- Évaluer la responsabilité des restaurateurs.

Catégoriser les risques de contaminations allergènes :

- Identifier les risques de contamination croisée ;
- Gérer les risques de contamination fortuite ;
- Appliquer les 5 M et les CCP dans la restauration ;
- Utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène ;
- Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Développer une politique de sensibilisation de son personnel au risque allergène :

- Connaître les exigences réglementaires ;
- Former le personnel sur les risques allergènes.



04.94.88.58.59



contact@crc-formation.fr



crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017



Délais d'accès :

Entrées et sorties permanentes. Habituellement, les accès sont ouverts 24 heures ouvrées après la réception du dossier complet et la validation du financement.

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



04.94.88.58.59



contact@crc-formation.fr



crc-formation.fr

N ° SIRET : 83015737600021

N ° ACTIVITÉ : 93830543283

Ne vaut pas agrément de l'Etat
(article L. 6352-12 du Code du Travail)

DÉCLARÉ DRAFF : 9303453962017

