



ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



7 heures soit 1 jour



- ⇒ Dirigeants,
- ⇒ Responsables,
- ⇒ Cuisiniers,
- ⇒ Agents de restauration/hôtellerie

Objectifs

- ⇒ Prendre en compte les obligations réglementaires,
- ⇒ Comprendre la démarche de protection du client, des consommateurs,
- ⇒ Assurer la mise en œuvre des supports de communication.

les FORMATEURS

Mme Claire ROTGÉ – Consultante Hygiène



PRÉREQUIS

Professionnels en Hôtellerie Restauration



Selon l'ACCORD de l'OPCO

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

- ⇒ Les allergènes alimentaires
- ⇒ Les intolérances alimentaires
- ⇒ La réglementation en vigueur
- ⇒ La communication dans l'entreprise
- ⇒ La mise en application : outils et moyens

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

- 1) Les modalités pédagogiques : Exposés technologique, études de cas et mise en application pratique
- 2) Le rôle du ou des formateurs (s) : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthode applicative.
- 3) Les matériels utilisés : Salle de cours, vidéo projecteur, document technique
- 4) Les documents remis aux participants : document pédagogique
- 5) Nature des travaux demandés aux participants : Remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM