

Public :

Direction d'établissement,
responsable de restaurant, chef de
cuisine, cuisinier.

Toute personne manipulant des
denrées alimentaires.

Pré-requis :

Aucun.

Durée : 1 jour : 7h

Horaires : A définir

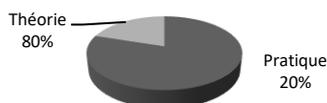
Date : A définir

Lieu : Dans votre structure

Tarif : A définir

Nombre de salariés par

session : 1 à 10 pers



Références réglementaires :

Règlement UE n°1169/2011
(art.09.11.44 et l'annexe II)

Décret n° 2015-447 du 17 avril
2015

Avis AFSSA et EFSA

Modalités pédagogiques :

Méthode participative et
interactive

Procédure d'évaluation :

Evaluation de fin de stage (mise en
situation).

Attestation de fin de formation.

Contacts :

Christophe ROGER

06.31.64.99.32

christophe.roger72@gmail.com

Les allergènes dans vos recettes

Objectifs et compétence visés :

- Appliquer la réglementation UE n°1169/2011 du conseil du 25/10/11
- Maîtriser vos pratiques culinaires et communiquer sur les allergènes
- Valoriser vos compétences culinaires et mise en avant du produit « brut » et « fait maison ».

Programme :

I. Réglementation et allergènes

- Contexte réglementaire : circulaire et décret
- Denrées alimentaires pré-emballées
- Denrées alimentaires non pré-emballées
- Liste des 14 allergènes
- Information du consommateur

II. Les allergènes

- Définitions : allergènes - allergies
- Les conséquences
- Origines et prévalence
- Les types d'allergies
- Formes et mécanisme de l'allergie
- Les principaux aliments responsables d'allergies alimentaires.

III. En pratique

- Des allergènes dans vos recettes
- Savoir lire une étiquette ou fiche fournisseur
- Les différents allergènes dans vos menus
- Des outils pour simplifier les pratiques