



Objectifs pédagogiques

- Identifier les situations à risque dans leur établissement
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires
- Connaître la réglementation sur les allergènes
- Mettre en place des outils préventifs dans son établissement



Évaluation et validation

- Attestation des compétences validant les acquis



Tarif

Nous consulter

Financement

Aides financières / financement personnel / CPF / OPCO

contact : formation@lndl.fr



Modalités d'accès à la formation

- Cours collectifs
- Entretiens individuels

Prérequis : Aucun mais il est conseillé d'avoir une expérience dans la restauration

Durée : 1j (7h)

Public concerné : Tous publics

Lieu : Présentiel

Date : Entrées et sorties permanentes

Accessibilité : Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap, contactez-nous par mail à formation@lndl.fr pour une analyse de vos besoins

Programme

- La réglementation actuelle applicable aux CHR
- Les allergènes soumis à déclaration
- Les risques liés aux allergies
- Mécanisme de l'allergie
- Conception de menus et des allergènes à partir d'un plan alimentaire
- Mesures de maîtrise des contaminations croisées