Restauration collective

Recettes gourmandes et sans allergènes

Possibilité d'intervenir dans vos locaux
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

- Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires afin d'éviter les risques d'intoxications alimentaires.
- Connaître et maîtriser la réglementation pour répondre aux obligations d'informer la clientèle et savoir définir des recettes adaptées.

Contenus de la formation

Comprendre le mécanisme des allergies alimentaires : allergies vraies et allergies croisées

- La définition de l'allergie alimentaire
- Les 12 allergies fréquemment rencontrées
- Les explications sur la recrudescence des allergies, manifestations physique et physiologique des allergies

Identifier les intolérances alimentaires

- Les différences avec les allergies alimentaires
- L'étude des plus fréquentes et les règles à respecter

Mettre en œuvre la traçabilité des denrées alimentaires

- Décryptage d'un étiquetage pour prévenir les risques
- Précaution pour la réalisation et la distribution des repas

Connaître la règlementation en vigueur

- La sécurité alimentaire
- La maîtrise du risque allergique
- L'information du consommateur
- L'étiquetage et les fiches techniques

Mettre en pratique des recettes adaptées à des demandes spécifiques

- Connaître les méthodes pour remplacer certains produits à risques d'allergies ou d'intolérances
- Définir des recettes adaptées face à une demande spécifique

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

www.cefppa.eu
Tél : (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence auprès de la Préfecture : 42 67 015 14 67

Restauration collective

Recettes gourmandes et sans allergènes

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu
En ligne sur **cefppa.eu**, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO **espaceformation.akto.fr**

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

Nous consulter

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation théorique alliant des analyses de documentation, des études, analyses de situation, et des débats.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale