



★ **M. Eric VANDEVELDE**  
Consultant – Chef de cuisine

### Dates de la formation

Lundi 20 et mardi 21 mars 2023  
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 réaliser des recettes adaptées.

### Méthodes pédagogiques

Apport théorique sur la connaissance des allergies, des intolérances et de la réglementation en vigueur.  
Etudes de cas et analyses de documents.  
Formation en présentiel collectif.

### Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine  
Aucun prérequis

### Coût

850 €, prix net.

### Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

### Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

# METTRE EN PLACE LA RÈGLEMENTATION SANS ALLERGÈNES

## ► Programme détaillé

### ► Les 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

### ► Les intolérances alimentaires

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

### ► La traçabilité des denrées alimentaires

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

### ► La réglementation en vigueur

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

### ► Des recettes adaptées à des demandes spécifiques

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

### ► Bilan du stage

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

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto: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

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

**Qualiopi**  
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE