

Savoir informer les allergènes dans l'alimentation

Contexte

Savoir informer les allergènes à déclaration obligatoire de façon fiable est un atout commerciale indéniable. Les allergies alimentaires sont une préoccupation pour les familles (34% des enfants sont allergiques). Ils attendent de pouvoir consommer en toute sécurité. Les artisans ont été reconnus comme les plus mauvais élèves d'après un article de l'UFC que choisir du 7 juin 2016. Il n'est pas trop tard pour s'occuper du dossier et savoir informer les clients de votre démarche.

Objectifs de la formation

Savoir appliquer la réglementation en matière d'allergène et informer le client

Objectifs pédagogiques

Connaitre la réglementation liée à l'information sur les allergènes

Connaitre les allergènes à déclaration obligatoire

Savoir identifier les allergènes dans les produits, les lister et informer les consommateurs

Moyen d'encadrement

Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante. Relectrice du règlement INCO pour l'organisation professionnelle des charcutiers traiteurs

Public

Toute personne travaillant en entreprise artisanale des métiers de bouche

Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou eresche@crealiformation.com

Pré requis

Comprendre la langue française

Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) : temps déterminé en fonction de la gamme de produit et de l'activité

Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

Contenu de la formation

- Connaitre la problématique des allergies alimentaires
- Connaitre la réglementation sur les allergènes : Règlement INCO, décret
- Connaitre les 14 allergènes à déclaration obligatoire, leurs effets et conséquences
- Savoir identification des allergènes présents dans les produits : composition de la recette, lecture des étiquettes des ingrédients
- Savoir transmettre l'information de l'équipe de fabrication à l'équipe de vente
- Savoir mettre en place des mesures pour limiter les contaminations croisées
- Savoir rechercher les moyens pour limiter l'utilisation des allergènes dans les recettes
- Savoir mettre en place des outils d'information fiables auprès des clients : étiquetage, cahier d'information, facture : exercice sur Excel ou sur feuille de papier

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif

Exercices pratiques

Cahier des allergènes remis aux apprenants sous format Excel ou papier (évaluation par le formateur préalablement)

Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

Modalité d'évaluation des résultats

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Evaluation de satisfaction des stagiaires

Acquis de la formation : Attestation de suivi de formation