



## INTÉGRER LES MODES & LES CONTRAINTES.

Allergies & intolérances alimentaires



### PROFIL

Professionnels travaillant au sein de services accueillant des convives sur le temps du repas  
Personnel de restauration,  
Personnel soignant, Animateur  
Aidant



### PRÉ-REQUIS

Aucun

- Acquérir les connaissances théoriques nécessaires
- Appréhender le modèle écologique, les problématiques, les mécanismes des pathologies
- Comprendre & maîtriser les protocoles d'accueil établis
- Savoir réagir en cas d'apparition de symptômes
- Rassurer, gérer le stress & les interrogations

### CONTENU

#### Allergènes & menus :

- Lectures des étiquettes alimentaires & détection dans les menus
- 14 allergènes majeurs
- Information du consommateur
- Le PAI & les modalités d'accueil, le protocole
- Lecture du certificat médical
- Outils de secours
- Mise en situation : cas pratiques

#### Typologie des mécanismes & symptômes :

- Pathologie simple : pas de réaction sur consommation minimale
- Pathologie complexe : pas de réaction sur consommation minimale, poly allergie complexe
- Pathologie sévère à haut risque

Mise en situation : cas pratiques

### MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Réalisation de plans alimentaires, trames de diversification & menus
- Évaluation de l'impact de la formation & apports bibliographiques

### POINTS FORTS

- Cas pratiques
- Outils d'accueil



#### INTERVENANT

Ingénieur Alimentation Santé



#### 2 JOURS

23-24 mars 2020,  
10-11 septembre 2020 &  
Intra-établissement



#### 550,00 €

Prix TTC/participant  
Tarif groupe intra



#### CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

