



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

26-27 mars 2019,
12-13 novembre 2019 &
Intra-établissement



620,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

