



## DES ALLERGÈNES DANS VOS RECETTES ?



### PROFIL

Chef de cuisine, Cuisinier,  
Agent polyvalent tous segments  
Maîtresse de maison  
Réfèrent nutrition tous  
segments



### PRÉ-REQUIS

Aucun

- Appréhender le modèle écologique & les problématiques
- Appliquer la réglementation européenne n° 1169/2011 du parlement européen & du conseil du 25/10/11
- Acquérir les connaissances théoriques nécessaires
- Apprendre à maîtriser vos pratiques culinaires
- Savoir anticiper, communiquer & réagir
- Valoriser vos compétences culinaires & mise en avant du produit « Brut » & « Fait maison »

### CONTENU

#### Connaissance de l'alimentation

- Réglementation & allergènes
- Contexte réglementaire : circulaire & décret - Information du consommateur
- Denrées alimentaire pré-emballées
- Denrées alimentaires non pré-emballées
- Liste des 14 allergènes

#### Les allergènes

- Définitions : allergènes - allergies
- Les conséquences
- Origine & prévalence
- Les types d'allergies
- Formes & mécanisme de l'allergie
- Les principaux aliments responsables d'allergies alimentaires

### 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
- Analyse des recettes & produits entrant dans leur composition
- Méthodologie d'action pour diminuer leur présence
- Évaluation de l'impact de la formation
- Apports bibliographiques

### POINTS FORTS

- Optimisation des achats denrées



#### INTERVENANT

Ingénieur Alimentation  
Santé



#### 2 JOURS

15-16 janvier 2019,  
4-5 juillet 2019 &  
Intra-établissement



620,00 €

Prix TTC/participant  
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



#### CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

