



# Allergènes : Réglementation et prévention des allergies alimentaires

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques en Occitanie



Renforcez votre expertise en sécurité alimentaire grâce à notre formation dédiée. Maîtrisez les réglementations et bonnes pratiques pour garantir une prévention optimale dans les secteurs de la restauration, de l'agroalimentaire et de la santé.

## TARIF

**700€ nets**

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

## DURÉE ET RYTHME

2 jours

## LIEUX

### Inter-entreprise

Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

### Intra-entreprise

Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

## MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

### Public cible

- Salariés, gérants, demandeurs d'emploi en restauration commerciale ou collective

### Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir une expérience de la restauration commerciale ou de la restauration collective
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Connaître les conditions d'achat des matières premières

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires
- Éviter les risques d'intoxications alimentaires
- Répondre aux obligations d'information de la clientèle

## MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

### Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

### Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

# 95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

## LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

## ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

### Formateurs experts

des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

**Pédagogie active et multimodale**, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

**Salles de formation** équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

## CO-TRAITANCE

Non

## ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

## PROGRAMME

### La loi Allergène

- Périmètre et objectifs de la loi
- La liste des allergènes

### L'identification des allergènes

- Les familles d'allergènes nommés dans la loi
- Les autres allergènes

### Recensement

- Organiser la recherche des allergènes
- Produits sensibles
- Les fiches techniques et protocoles de fabrication
- La lecture des étiquettes
- La sélection des produits lors de l'approvisionnement
- Enregistrer les allergènes
- L'échelle de présence : trace de, présence de, possibilité, etc.

### La santé

- Mécanisme de l'allergie
- Mécanisme de l'intolérance
- L'intoxication alimentaire
- Le client allergique non déclaré

### L'organisation du travail

- La contamination croisée
- La contamination extérieure
- La confiance fournisseurs
- La transmission de l'information de la présence d'un client « allergique »
- La vigilance dans l'organisation de la production d'une commande sans allergène
- Le service du client allergique : prise en charge et service

### L'information client

- Le choix du support
- Le format
- Les symboliques d'information
- L'interprétation qui en sera faite d'une information
- La lisibilité et la clarté

### L'éthique

- Le respect du client
- La prise de risque, la tromperie par omission
- L'expérience de l'être allergique
- Les allergies chez l'enfant
- Comprendre l'intolérance

## AUTRES FORMATIONS

- Hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Cuisine à petit budget : créer des plats du jour à moins de 3,00 €
- Pâtisserie à petit budget : créer des desserts du jour à moins de 2,00 €

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

