

LES ALLERGÈNES DANS VOS RECETTES

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

PUBLIC VISÉ :

Direction d'établissement, responsable de restaurant, chef de cuisine, équipe de cuisine
Toute personne manipulant des denrées alimentaires

PRÉ REQUIS :

Aucun pré requis

ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

1 journée (7 heures)

TARIF :

240€ la journée de formation

Possibilité de prendre les repas sur place (12€ par personne par jour) lors des périodes en centre de formation
Hébergement et transport non inclus

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

6 participants minimum

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Appliquer la réglementation UE n°1169/2011 du conseil du 25/10/2011

Maîtriser vos pratiques culinaires et communiquer sur les allergènes

Valoriser vos compétences culinaires et mise en avant du produit « brut » et « maison »

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Réglementation et allergènes :

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

Les allergènes :

- Définitions : allergènes- allergies
- Les conséquences
- Origines et prévalence
- Les types d'allergies
- Formes et mécanismes de l'allergie
- Les principaux aliments responsables d'allergies alimentaires

En pratique :

- Des allergènes dans vos recettes
- Savoir lire une étiquette dans vos menus
- Les différents allergènes dans vos menus
- Des outils pour simplifier les pratiques

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Présentiel en centre de formation ou en entreprise

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques : Formation prenant appui sur l'expérience et le vécu - Analyse réflexive

Moyens techniques : Salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur

Moyens d'encadrement : Cuisinier de métier et expert dans la restauration depuis 20 ans – Formateur expérimenté dans le domaine de l'hygiène

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et une attestation individuelle de fin de formation

Évaluation à chaud en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

HORAIRES et LIEU :

A la MFR St Michel Mont Mercure -Rue Godard – 85 700 SEVREMONT

Du lundi au vendredi 9h00 -12h30 / 13h30-17h00

En entreprise - Nous contacter pour plus de renseignements

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY –Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@mfr.asso.fr
Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@mfr.asso.fr