

LES ALLERGENES

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ◇ Hôtellerie Restauration
- ◇ Format code : 31354
- ◇ Réf IFREC : IFR18

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire connaîtra les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire. Il maîtrisera les décisions à prendre dans le cadre du danger dans son HACCP. Il identifiera les seuils en relation avec l'étiquetage et la gestion des alertes. Il fera le point sur les techniques et outils d'analyse disponible permettant de suivre les niveaux de contamination.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ◇ 2 jours
- ◇ Présentiel ou Distanciel
- ◇ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ◇ Pour les professionnels travaillant dans la restauration, souhaitant apprendre ou revoir les allergènes.

TARIF

- ◇ 700€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.
Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.
43 ans d'expérience en restauration.

Allergies alimentaires, impact sur la santé :

- ◇ Allergies alimentaires, intolérance alimentaire, réaction histaminique : les différents types d'allergies évoquées dans les réclamations
- ◇ Mécanisme de l'allergie alimentaire, liens avec les processus industriels
- ◇ Prévalence des allergies alimentaires, dans la population, seuil déclenchant, et implications sur les fabrications
- ◇ Responsable juridique de l'entreprise vis-à-vis des allergies alimentaires

Le problème des allergènes en développement et formulation :

- ◇ Information du consommateur dans la réglementation (spécifiés du règlement INCO)
- ◇ Conséquences sur l'étiquetage
- ◇ Quelle stratégie adoptée en HACCP de développement ?
- ◇ Conception depuis la maîtrise matière première jusqu'aux produits finis.

Les allergènes des fournisseurs de matières premières :

- ◇ Allergènes introduits et allergènes fruits
- ◇ Contamination croisée chez les fournisseurs du point de vue des allergènes
- ◇ Sélection et audit des fournisseurs, quels questionnaires ?

Les allergènes en fabrication :

- ◇ Au stade du stockage : Règles de manipulation, règles de stockage
- ◇ Au stade de la transformation

Les allergènes du point de vue de l'hygiène :

- ◇ Méthodes d'analyse et test réalisables sur le terrain, en laboratoires internes, par des laboratoires spécialisés
- ◇ Interpréter les résultats : limites et seuils analytiques, techniques, médicaux
- ◇ Qualifier des procédés de ségrégation et de nettoyage
- ◇ Intégrer les allergènes dans les audits internes et la certification IFS Food, BRC Global standard, FSSC 22000
- ◇ Règles de recyclage des aliments
- ◇ Conception des équipements et installations
- ◇ Nettoyages des équipement et installations
- ◇ Traçabilités

L'animation et la transmission sur le site par l'encadrement :

- ◇ Elaboration et implantation de programmes de gestion des allergènes dans le cadre du HACCP

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.
Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise
Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.
06.75.61.44.44.
contact@ifrec13.com