

Gestion des allergènes en industrie agroalimentaire

Public : Encadrement, Chefs d'équipe, Chefs de cuisine, Personnel de production

Pré-requis : Connaissances en Hygiène

Objectifs

Aptitudes :

Compétences :

- Connaître les allergies et la réglementation applicable
 - Savoir identifier et réduire les risques allergènes dans son établissement
 - Identifier les plans d'actions à mettre en œuvre dans son établissement
-

Contenu et déroulement :

- Les allergies : contexte et symptômes
 - La réglementation relative aux allergènes alimentaires
 - Maîtrise des ingrédients et des contaminations croisées
 - Méthodes à mettre en place
 - Communication au consommateur
-

Méthodes mobilisées :

Participative et interactive prenant en compte l'expérience des participants et les réalités des situations de terrain. Alternance de phases théoriques, d'apports méthodologiques, d'études de cas, d'analyses de situations, de débats, d'échanges...

Modalités d'évaluation : Validation de la formation par un quizz noté.

Accessibilité : Notre salle de formation ne permet pas d'accueillir de personnes à mobilité réduite. Si vous souhaitez inscrire une personne à mobilité réduite, signalez le nous lors de l'inscription, nous étudierons alors la possibilité de réaliser la session dans une salle de location adaptée.

Délai d'accès : Nous consulter

Durée	Tarif horaire par stagiaire	TOTAL par stagiaire
7 heures	33€ / heure	231€ HT
