

## Descriptif de formation

<b>Intitulé de la formation</b>	
<b>GESTION DE L'ALLERGIE ALIMENTAIRE AU SERVICE DE RESTAURATION (P4)</b>	
<b>Durée de la formation</b>	
1/2 jour (3,5 heures)	
<b>Programme</b>	
<b>Partie 1 : Les allergènes</b> - Nature du risque - Réglementation - Identification des 14 allergènes	<b>Partie 2 : Information du consommateur</b> - Repérer l'information - La mettre à disposition
<b>Objectifs pédagogiques</b>	<b>Compétences visées</b>
Repérer les allergènes dans le menu du jour et les transcrire de façon exhaustive au consommateur	Connaître la réglementation applicable en restauration Connaître et savoir identifier les 14 allergènes Informer efficacement le consommateur
<b>Public et prérequis</b>	
<b>Public :</b> Cuisinier, chef de production Econome, gestionnaire <b>Prérequis :</b> Aucun	
<b>Moyens pédagogiques et techniques</b>	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Etude de cas Atelier de rédaction de documents	
<b>Modalités d'évaluation des acquis</b>	<b>Suivi de l'action</b>
Questions / réponses durant le déroulement Analyse collective des documents produits Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation