



CONNAISSANCE DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

FORMACODE : 42773 - Connaissance des allergènes

Taux de satisfaction des stagiaires 2025 > 100%

Taux de réussite des stagiaires 2025 > 100%

Responsable de formation - Référent handicap : Madame Gerson Karine

Tel : 0766618345 - **Email :** contact@vericlean.fr

Public cible : personnel restauration, gestionnaires de stocks, responsables qualité.

Prérequis : aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître la réglementation relative aux allergènes alimentaires.
- Identifier les allergènes à déclaration obligatoire.
- Prévenir les risques de contamination croisée.
- Mettre en place une information fiable du consommateur.

PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 14 heures (2 jours)

Module	Contenu	Méthodes Pédagogiques	Durée
1	Introduction à la réglementation	Obligations d'information du consommateur, responsabilités de l'exploitant Règlement INCO	2h
2	Connaissance des allergènes alimentaires	Différence allergie/intolérance Risques sanitaires Allergènes à déclaration obligatoire	3h
3	Identification des allergènes	Matières premières, recettes Préparations culinaires	2h30
4	Prévention du risque allergène	Contamination croisée, stockage, fabrication, service et vente	2h30
5	Communication et information du consommateur	Affichage réglementaire, livret allergènes, coordination des équipes	3h
6	Synthèse et évaluation	Quiz final sur chaque module + plan d'action personnel	1h

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques et interactifs
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif
De 25€ HT/h à 60€ HT/h
selon le nombre de participants
- **Intra-entreprise :** Tarif personnalisé
Tarif sur devis selon personnalisation du programme et le nombre de participants.

