Les allergènes : les connaître et savoir les maîtriser

Organisme	Agrow'Up Consulting / SCIC Interstices
Formateur.es	Isabelle GLOTAIN, Formatrice et Consultante en Accompagnement Qualité et RSE
Durée de la formation	7 heures
Public	Salariés et dirigeants de la restauration et de l'alimentaire (atelier de transformation, artisanat, industrie, distribution) Porteurs de projet dans la restauration et l'alimentaire
Pré requis	Etre formé à l'étude HACCP
Objectifs pédagogiques	Gérer le risque allergène et s'organiser de façon à la maîtrise à toutes les étapes de la réception à la vente.
Objectifs opérationnels (Développer les compétences suivantes)	• Connaître les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences qui découlent de la présence d'allergènes sur un site de transformation alimentaire. • Identifier les situations à risque dans votre établissement et les maîtriser dans le cadre de son étude HACCP. • Mettre en place une organisation pour gérer le risque allergène. • Connaître la réglementation sur les allergènes afin d' informer le consommateur / client. • Former et guider les collaborateurs sur les bonnes pratiques de gestion des allergènes.
Moyens pédagogiques	Présentiel : Formation en salle avec rétroprojecteur / paperboard Distanciel : Utilisation d'outils collaboratifs (klaxoon,…)
Méthode pédagogique	Présentiel ou distanciel : outils pédagogiques variés avec diagnostic croisé des actions RSE déjà existantes et rédaction d'une ébauche de plan d'action
Déroulé pédagogique	**1- Identifier les caractéristiques de l'allergie alimentaire :** les mécanismes, les traitements, la prévention et le rôle des produits alimentaires issus des processus industriels.

	2- Comprendre la responsabilité juridique de l'entreprise vis-à-vis des allergies alimentaires et les obligations d'information des consommateurs. **3- Savoir gérer la problématique allergènes** sur l'ensemble du process de fabrication : de la sélection des fournisseurs à l'étiquetage des produits en passant par le stockage, la production et le nettoyage. **4- Communiquer efficacement** sur les allergènes présents dans les produits finis **5- Faire comprendre les enjeux** aux équipes et les former aux bonnes pratiques -
Date	Une date par trimestre (à définir en fonction des inscriptions)
Lieu de la formation	SCIC Interstices Sud Aquitaine, 3 Rue Hélène Boucher, 40220 Tarnos
Nombre de participants	6-10 participants
Tarif	200 HT / participant
Modalités d'évaluation	Questionnaire positionnement début / fin de formation
Accessibilité aux personnes handicapées	Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.