HM FORMATION

Programme de formation

Les allergènes en restauration commerciale

Issu d'un règlement européen, le décret d'application relatif aux informations des consommateurs sur les allergènes est paru au journal officiel le 19 avril 2015 et est applicable depuis le 1er juillet 2015. Il impose aux professionnels des métiers de bouche de signaler par écrit la présence de substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances dans les denrées alimentaires qu'ils proposent au consommateur.

Durée : 7h

Objectifs :

- Identifier les allergènes selon la nature des différents produits
- Connaître les points essentiels du règlement INCO pour préparer la mise en conformité de son étiquetage Alimentaire.
- Comprendre et maitriser les outils pour mettre en œuvre l'affichage obligatoire des allergènes

Pré-requis :

- Comprendre le Français et savoir parler en Français
- Une très bonne connexion internet est requise pour le format distanciel

Public : Du chef de cuisine au commis de cuisine et toute personne travaillant en restauration commerciale (serveur, chef de rang, commis de salle etc..)

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :

En format présentiel :
Salle équipée avec video-projecteur (ou TV) et paperboard. Connexion WIFI.
En cas de formation intra-entreprise, les moyens techniques décrits ci-dessus doivent représenter une référence idéale.

En format distanciel : synchrone avec le formateur via Zoom ou outil équivalent (télé-présentiel).

Analyse des situations rencontrées par les participants dans le cadre de leur travail
Démonstrations et accompagnement à la mise en place sur site
Supports pédagogiques remis en fin de formation
QCM de fin de stage pour évaluation des acquis de formation

La formation invite les participants à une démarche participative. Construite à partir des éléments qu'ils auront apportés de leur magasin (étiquettes de produits mis en vente, recettes), les expériences et les connaissances seront partagées puis commentées par rapport aux évolutions de la réglementation.
Exercices pratiques et apports théoriques.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation : QCM complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

La réglementation

- Règlements européens sur l'étiquetage et l'information du consommateur (INCO).
- Responsabilité du fabricant.
- Liste des allergènes à étiquetage obligatoire.
- Que doit on faire en pratique ?
- La notion de traces
- Lecture des étiquettes

Les mesures préventives

- Maîtrise du danger allergène lors de la préparation et du service des repas.
- Traçabilité allergène du fournisseur au consommateur.

Etude détaillée des 14 substances de l'annexe II du règlement CE1169/2011 dit INCO :

Lait et lactose
Poissons, crustacés et mollusques
Oeufs
Gluten
Soja
Arachide
Fruits à coque
Céleri
Moutarde
Sésame
Lupin
Sulfites
Focus sur :
Les allergies croisées
Le latex

Analyse des cartes des restaurateurs

- Les différents plats
- Listage des allergènes à déclaration obligatoire

Présentation des allergènes présents dans chaque carte de restaurant

- Structure de mise forme de l'étiquette
- Mise en conformité de l'étiquette
- Savoir communiquer ET informer le consommateur

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)