



Les Ateliers Restauration By JMB Les Allergènes

ou Les allergènes alimentaires
gérer les allergies et intolérances alimentaires
(Répondre à la réglementation)

Le clin d'œil de l'agitateur...

Le restaurant est un lieu d'échange et de partage dont le rôle est fondamental pour la vie sociale.

La désorganisation de ce service peut porter préjudice aux convives. Par ailleurs, les règles de service participent au développement d'attitudes professionnelles telles que le respect des clients (au sens du maintien de la correction élémentaire tant attendue par vos hôtes). Avoir la capacité de Prendre en compte les allergies et les intolérances des personnes est primordiale, savoir gérer les allergies pour ne pas mettre en danger la vie d'autrui. Apprendre à avoir le respect de la différence de l'autre, dans sa pathologie et accepter que l'autre puisse être différent dans son alimentation.

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration

Les prérequis

Les savoirs de bases

La durée

1 jour soit 7 heures de formation

Objectifs pédagogiques ■

- Connaître les caractéristiques de l'allergie alimentaire et d'une intolérance alimentaire et les conséquences de la présence d'allergènes.
- Assimiler la liste des allergènes alimentaires majeurs.
- Maîtriser la lecture des étiquettes alimentaires.
- Identifier les risques de contamination des allergènes.
- Savoir mettre en place une procédure de préparation de repas spécifiques.
- Connaître la réglementation en vigueur et vos obligations.
- Savoir communiquer auprès de vos consommateurs.
- Savoir comment accueillir une personne ayant une allergie ou une intolérance alimentaire.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques

Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Restauration by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine
- ...

