

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs : Nous consulter.

Durée : 2 Jours de 7h00.

1ère journée de formation théorique.
2ème journée consacrée à développer les outils et les procédures adaptés à votre structure

Qui est concerné?

Les services de restauration collective hospitalière, scolaire et d'entreprise.

Les stagiaires :

6 à 10 participants (nombre pair de préférence et permettant de faire des sous-groupes de 2)

Programme de formation :

Réf.: INTR15
Intra-entreprises

- **1 / DÉFINIR ET COMPRENDRE LES ALLERGIES.**
- **2 / LA RÉGLEMENTATION, QUELLES SONT VOS OBLIGATIONS ?**
- **3 / LA LISTE DES ALLERGÈNES DÉFINIS PAR LA RÉGLEMENTATION.**
- **4 / LE RÈGLEMENT INCO, LE COMPRENDRE ET L'APPLIQUER DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT.**
- **5 / COMMENT CONSTRUIRE UN PAI (si vous êtes concerné) ?**
- **6 / L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS ET LES INFORMATIONS À COMMUNIQUER.**
- **7 / COMMENT IDENTIFIER ET PRENDRE EN CHARGE UNE PERSONNE AVEC UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE ?**
- **8 / GESTION DE PRODUCTION ET ALLERGIES ALIMENTAIRES, QUELLES SONT LES PROCÉDURES À DÉPLOYER ?**
- **9 / LES RÈGLES ET LES PROCÉDURES RELATIVES À LA DISTRIBUTION DES REPAS.**
- **10 / DÉFINIR ET CRÉER LES PROCÉDURES SPÉCIFIQUES À VOTRE RESTAURATION (production et distribution).**

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Comprendre, maîtriser et mettre en œuvre la réglementation.
- ✓ Comprendre la philosophie et les obligations relatives au Règlement INCO.
- ✓ Créer et utiliser les procédures et règlements relatifs à votre secteur : patients en institution, restaurants d'entreprise, la restauration scolaire (PAI).

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Des connaissances dans HACCP ou dans la maîtrise des risques en hygiène alimentaire sont recommandées.

Pédagogie :

Formation théorique le premier jour. Le deuxième jour exercice pratique, permettant de vérifier la bonne compréhension des acquis (création de supports d'information et d'enregistrement spécifiques à votre structure)

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation