

Programme de formation

C.F.T.R.

« Réglementation et application aux Métiers de Bouche (Allergènes) »

Depuis le 1^{er} juillet 2015, le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Cela sous-entend qu'il faut détecter et gérer puis afficher les allergènes dans l'établissement à la vue de la clientèle.

Objectif: A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- identifier les situations à risque dans leur établissement, de connaître les principaux allergènes et aliments associés.
- accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires.
- connaître la réglementation sur les allergènes.
- mettre en place des outils préventifs dans leur établissement. Informer le personnel sur les risques liés aux allergènes.

Public: Cette formation s'adresse aux responsables des achats (chefs cuisiniers, gérants), à tous les exploitants des métiers de bouche

Les + de la formation : Proposer des recommandations d'implantation, des concepts, outils et méthodes concernant la signalétique, gérer les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées

Prérequis: aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation

Accès Métiers / passerelles : La formation permet d'accéder à de nombreux emplois du secteur agroalimentaire : Chefs cuisiniers, cuisiniers Traiteurs Commis cf. [Industrie alimentaire - Onisep](#). La formation peut faire partie de la pratique issue du CAP Cuisinier.

Durée : 7 heures

Effectif : de 1 à 10 personnes par session

Tarif : 960 € Nets de

taxe ; Les CGV disponibles sur www.CFTRFORMATION.FR

Suivi de l'exécution de la formation : Feuilles d'émargements, Attestation remise à chaque participant en fin d'action attestant des compétences acquises.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Pédagogie active et participative - les gestes, les astuces et tours de mains sont transmis par le formateur et permettent aux stagiaires de s'approprier le savoir - faire et les techniques professionnelles. Une séquence pratique en milieu professionnel réel (intra-entreprise) ou simulé (inter-entreprises) permet la participation active des stagiaires. La Formation théorique s'appuie sur des méthodes pédagogiques actives : photographies, réglementation études de cas, mises en situation et travaux de groupe.

Un manuel stagiaire complet est remis à chaque participant.

Modalités d'organisation: Cours intra-entreprise : 10 stagiaires maximum, Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises.

Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises. Intervention possible dans un délai de 21 jours maximum à partir de la prise en compte de votre demande sous réserve du respect des éventuels pré-requis.

Stage dans les locaux du demandeur, en salle de réunion, ou location de salle externe, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle doit être si nécessaire accessible aux personnes en situation de handicap.

Modalités d'appréciation des résultats : Test de positionnement au démarrage du stage, exercices pratiques, et questionnaire d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage (formation intra-entreprise).

Intervenant / animateur : Gilles TEYSSIER, formateur et consultant en arts culinaires et hygiène alimentaire depuis 30 ans.

Contact : CONTACT@CFTRFORMATION.FR

Contenu de la formation :

Les Bases Techniques

- Les principes de l'hygiène alimentaire.
- L'obligation de résultat.
- Les risques liés aux Allergies
- Différencier allergie et intolérance.

Le Concept

- Mieux informer les consommateurs.
- Contamination croiser
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

La Maitrise :

- Adapter une organisation
- Afficher