



~ L'ACCUEIL DES PERSONNES ALLERGIQUES ET INTOLERANTES ~ AU SEIN DU RESTAURANT

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

INTERVENANT :

Ewelina BAYER

PUBLIC CONCERNÉ :

Toute personne travaillant en cuisine et/ou en salle du restaurant, et désireuse d'améliorer sa compétence en matière d'accueil du public allergique et intolérant : responsable des achats, chefs/ seconds/commis de cuisine, serveurs, gérants, tout exploitant de restaurant, café, brasserie

PRÉREQUIS :

Etre en activité sur un poste en restauration

OBJECTIFS :

- Comprendre les enjeux santé des personnes atteintes des allergies alimentaires et des maladies digestives
- Connaître la réglementation sur les allergènes en restauration
- Savoir identifier les 14 allergènes obligatoires parmi les ingrédients utilisés dans la préparation des plats
- Savoir déclarer les allergènes sur les menus et/ou à proximité des plats
- Être capable d'évaluer le risque lié au contact croisé avec des produits contenant les allergènes à déclaration obligatoire
- Savoir mettre en place des actions préventives liées au contact croisé dans l'établissement
- Développer les compétences pour accompagner le client dans le choix avisé du plat
- Savoir proposer les ingrédients de remplacement pour adapter les plats
- Développer de bonnes pratiques de prise de réservation et de commande face à la clientèle allergique
- Savoir répartir les rôles et coordonner les tâches en équipe pour accueillir sereinement les clients allergiques et intolérants
- Acquérir des gestes basiques en cas d'urgence

INTRA ENTREPRISE

DURÉE	12H - 4 séances de 3H
TARIFS	2000 Euros HT
PARTICIPANTS	minimum 2 - maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Supports pédagogiques préparés par le formateur
- Exercices d'identification des allergènes, des risques de contamination, des actions préventives
- Jeux de rôle préparés par le formateur
- Partage d'expérience sur les situations vécues

ÉVALUATIONS :

Test en fin de formation

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION :

Feuilles de présence (cf états d'émargement) signées par les stagiaires et le formateur, par demie journée de formation.

SANCTION DE LA FORMATION :

Une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation sera remise au stagiaire à l'issue de la formation.

PROGRAMME

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES ET LES MALADIES DIGESTIVES

- ~ Définitions
- ~ Typologie
- ~ Symptômes

L'EXPLICATION DES ENJEUX D'ACCUEIL DU PUBLIC ALLERGIQUE POUR LA RESTAURATION

- ~ La législation en vigueur
- ~ Le marché potentiel
- ~ Les impacts sociaux

L'IDENTIFICATION DES ALLERGENES OBLIGATOIRES DANS LES PLATS PROPOSES PAR LE RESTAURANT ET LEUR COMMUNICATION DANS LES CARTES

- ~ L'analyse des recettes
- ~ La lecture des étiquettes des ingrédients
- ~ La déclaration des allergènes obligatoires sur des supports

EVALUATION SUR LE TERRAIN DU RISQUE DE CONTACT CROISE

- ~ L'analyse des process de travail et des gestes métiers
- ~ L'identification des endroits à risque
- ~ Le plan de prévention
- ~ Conservation

MISE EN PLACE DU PROTOCOLE D'ACCUEIL DE LA CLIENTELE ALLERGIQUE

- ~ La répartition des rôles et des responsabilités entre les collaborateurs
- ~ La coordination des tâches entre la salle et la cuisine
- ~ La gestion de la situation d'urgence

BILAN DU STAGE

- ~ Quizz d'évaluation et échanges entre les stagiaires et l'intervenant sur les acquis et le déroulement



à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com

