FORMATION

Forgeons votre avenir

à l'école des Chefs

école culinaire
Cuisine - Pâtisserie - Salle

~ 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 OU À DISTANCE
DURÉE	12H - 4 séances de 3H
TARIFS	3000 Euros HT
PARTICIPANTS	minimum 2 - maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs

COMPÉTENCES ACQUISES :
A l'issue de la formation, le candidat sera capable :
- d'identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires.
- Connaître les risques d'intoxication alimentaire
- Sera capable de les éviter et répondre aux obligations d'information de la clientèle.

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.

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

ProSapiens

Bocuse d'Or Winners

FORMATION

Forgeons votre avenir

à l'école des Chefs

école culinaire
Cuisine - Pâtisserie - Salle

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

ProSapiens

Bocuse d'Or Winners