



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

PUBLIC CONCERNÉ

- o Cuisinier, Aide-cuisinier
- o Personnel soignant
- o Agent de Service Hospitalier

PRÉ-REQUIS

- o Aucun pré-requis

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

PRIX DE LA FORMATION

950€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Reconnaître les allergies alimentaires
- Se familiariser avec les allergies alimentaires et aux difficultés qui en découlent
- Savoir prendre en compte les allergies alimentaires lors de l'élaboration des menus

CONTENU DE LA FORMATION

1. Les allergies

- Définition et différences (vraies et croisées)
- Les allergies les plus fréquentes
- La manifestation des réactions allergiques
- Les risques et manifestations des allergies selon les âges

2. Les intolérances alimentaires

- Définition et différences (intolérances/allergies)
- Les intolérances alimentaires les plus fréquentes
- Les règles à respecter

3. Classement des principaux allergènes

4. La réglementation en vigueur

- La sécurité alimentaire.
- La maîtrise du risque allergique
- Étiquetage et fiches techniques
 - Décryptage d'un étiquetage
- Prévenir les risques d'allergie
- Traçabilité des denrées alimentaire

Durée : 2 jours

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Sophie FERRAGGI
Conseillère en Formation
Professionnelle
sophie.ferraggi@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 75 02
06 30 52 75 43

David POTTER
Coordonnateur Pôle Santé 24
pole.sante24@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 75 02