

PROGRAMME DE FORMATION

Organisme de formation

S.A.R.L AGRO FORM'INNOV 52 Av du Général de Gaulle 22190 PLERIN



Siret: 811 969 427 00020

APE: 7490B

DA: N° 53 22 08662 22



Contact

Mme Anne Sophie Denoual-Saumont,

gérante

Téléphone : 06 71 70 35 43 Email : contact@agroforminnov.fr

Titre de la formation

Mise en place d'une démarche pour gérer les allergènes en entreprise

Objectifs de la formation

Connaître les allergènes à déclaration obligatoire. Appliquer la réglementation et informer le client.

Formatrice

Anne-Sophie Denoual-Saumont, Ingénieur agroalimentaire

Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire et de la boutique

Pré requis

Toutes personnes travaillant en entreprise artisanale des métiers de bouche

Durée

7 heures sur 1 jour OU 14 heures sur 2 jours

Coût

Sur devis

Nombre de participants :

Minimum 1

Dates

A définir

Lieu

Dans l'entreprise

Objectifs pédagogiques

Connaître la réglementation liée à l'information sur les allergènes Appréhender les risques sanitaires liés à la présence d'allergènes dans les préparations

Identifier les allergènes dans les produits, les lister et informer les consommateurs

Contenu de la formation

Exposé interactif:

Réglementation sur les allergènes

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire, leurs effets et conséquences

Exercices de mise en pratique :

Identification des allergènes présents dans les produits : composition de la recette, lecture des étiquettes et ingrédients

Transmission de l'information de l'équipe de fabrication à l'équipe de vente Mise en place de mesures pour limiter les contaminations croisées

Recherche de moyens pour limiter l'utilisation des allergènes dans les recettes

Mise en place d'outils d'information auprès de ses clients : étiquetage, cahier d'information, facture

Synthèse et questions/réponses

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation théorique et pratiques avec application concrète Livret stagiaire (support de formation, affichettes, procédures...)

Suivi et évaluation

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation Evaluation de satisfaction des stagiaires Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation de formation