



P2A Consulting & Formation
Notre metier vous servir

ALLERGENES



2025



(+33) 641233248



www.p2aformation.com



Saint Ouen L aumône (95) Paris75
Pavillon sous bois (93320)



contact@p2aformation.com

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

Objectifs

Connaître les principaux allergènes et aliments associés.
Afficher les allergènes alimentaires des plats et les laisser à discussion de votre clientèle.

Compétences visées :

- Etre capable d'accompagner le consommateur dans le choix des consommations alimentaires.
- Etre capable de connaître la réglementation sur les allergènes.
- Etre capable de mettre en place des outils préventifs .
- Etre capable d'informer le personnel sur les risques liés aux allergènes.
- Etre capable de connaître le contexte réglementaire et juridique de la traçabilité.
- Etre capable de connaître la réglementation du fait-maison son interprétation et son application.
- Savoir comment cuisiner les recettes fait-maison pour saisir l'opportunité du label.

PUBLIC

Cette formation est à destination aux salariés de la restaurations collective ou commerciale de même aux grandes & moyennes surfaces.

DATES

Nous contacter ou consulter notre planning formation sur www.p2aformation.com

HORAIRES

Les horaires de formation sont : De 9H à 12H et de 13H à 17H.
Le monitoring et l'assistance pédagogique sont disponibles :
Du lundi au vendredi de 9H à 18H.

PRÉREQUIS

Travailler dans le milieu agro-alimentaire.



500€/Stagiaire



Durée : 7 h(1 jour)



MODALITÉS, LIEU ET DÉLAIS D'ACCÈS

Information individuelle ou collective :

En présentiel

Intra : Adresse du client.

Inter : à communiquer.

Lieux:(voir les salles partenaires P2aformation Paris ,Saint Ouen l'Aumône Argenteuil à préciser, Pavillon sous bois (93320)...)

À distance : Sous la forme de visioconférence participative. Inscription à réaliser 48 avant le démarrage de la formation. Pour les personnes en situation de handicap :

**Nous adaptons nos formations en fonction de l'handicap et nous mettons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter au besoin.*

Vous pouvez nous contacter au 06 41.23.32.48





P2A Consulting & Formation
Notre métier vous servir

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 04 personnes

Maximum : 10 personnes

MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- QCM au début et à la fin de formation
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape.
- Travaux pratiques et mises en situation
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail.

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et de la formatrice par demi-journée.
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation.
- Évaluation continue durant la session.
- Remise d'une attestation de fin de formation .
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS

Modalités pédagogiques :

- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape.
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules, Référente pédagogique et formation :

*Chaque formation est sous la responsabilité d'un référent pédagogique Aristide Arsène POATY ;
Le bon déroulement est assuré par le formateur ou la formatrice désigné(e) par l'organisme de formation

PROGRAMME

Dans cette formation, le participant aura accès au programme suivant :

Module 1 : Les risques liés aux allergènes et leur traçabilité

1. Réglementation sur les allergies en restauration commerciale
2. L'obligation de résultats
3. Risques liés aux allergènes
4. Différence entre allergies et intolérance

Module 2 : L'évolution de la réglementation

1. Les besoins de mieux informer le consommateur
2. Les voies de commercialisation les définitions
3. Les nouvelles informations pour les denrées préemballées et non préemballées

Module 3 : La restauration traditionnelle

1. Définition des fournisseurs complètes
2. Des informations complémentaires à communiquer
3. Adapté son organisation

Module 4 : La réglementation fait maison

1. Le fait-maison mode juridique de valorisation de poids culinaires la nouvelle nature juridique du qualificatif fait maison.
2. Définition légale des plats fait maison : lieu matière manière
3. Affichage informatif de la mention et du logo : double obligation
4. Le fait maison à choc de complications
5. Le point de vue des restaurateurs .
6. Confusion et erreurs chez les consommateurs





P2A Consulting & Formation

Notre métier vous servir

Rejoignez notre formation en allergènes et apprenez à gérer efficacement les risques liés aux allergies. Destinée aux professionnels de la santé, restaurateurs et toute personne souhaitant améliorer sa compréhension des allergènes, cette formation vous offre des connaissances pratiques et des outils essentiels. Grâce à des experts du domaine, vous bénéficierez d'un enseignement de qualité et d'un certificat reconnu. Ne laissez pas les allergies vous surprendre, inscrivez-vous dès aujourd'hui et devenez un acteur clé de la sécurité allergique !

Nous contacter



(+33) 641233248



Saint Ouen L aumône (95) Paris75
Pavillon sous bois (93320)



www.p2aformation.com