



**HYGIA-FORM**  
Hygiène et formations en restauration

## LES ALLERGENES A DECLARATION OBLIGATOIRE

### Objectifs de la formation :

- Connaître la réglementation liée à la présence des allergènes, les différentes obligations
- Concevoir un document d'information pour informer la clientèle

**Durée de la formation :** 1 jour sur site en intra / 1 jour en inter soit 7 heures

### Public concerné :

- Personnel de salle ou cuisine / Personnel en contact avec la clientèle
- **Prérequis :** Première expérience en cuisine ou en salle

### Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques du formateur / Livret de formation remis aux stagiaires
- Travail de groupe / Echanges stagiaires, formateur / Création de documents

## Programme de la formation

### 1 / Réglementation applicable en entreprise

- Décret du 17 avril 2015 portant sur l'information des consommateurs sur les allergènes
- Modalités d'applications / Responsabilités
- Obligation de l'information écrite
- Définition d'un allergène / Notions de base sur l'allergie alimentaire

### 2 / Identifier les allergènes

- Les 14 allergènes à déclaration obligatoire
- Arachides, soja, sésame ...
- Céréales contenant du gluten / Fruits à coques
- Anhydride sulfureux et sulfites présents dans certains produits ou recettes
- Les principaux aliments / ou produits concernés

### 3 / Les documents / ou affichages à mettre en place

- Objectifs du document d'information
- Contenu du document et différentes présentations possibles
- Moyens d'information, mise à disposition du document dans l'établissement
- Présentation de différents tableaux d'information
- Rédiger un tableau d'information avec les 14 allergènes
- Répondre aux questions des clients

**Tarif de la formation :** Voir sur la partie informations pratiques, tarifs des formations

**Personne en Situation de Handicap :** Nous contacter pour toute information nécessaire afin que nous puissions vous proposer l'accompagnement adéquat