



Magnis Formation
12 place Bir Hakeim
69003 Lyon

Tél. : 04 82 53 58 94
Fax : 09 72 14 73 95

info@magnis-formation.fr
www.magnis-formation.fr

Numéro de Déclaration :
82 69 13786 69

(cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'état)

Code NAF :
8559A

SIRET :
809 511 793 00022

TVA intra-com :
FR 32809511793

PROGRAMME FORMATION AUX ALLERGENES

Durée : 1 jour / 7 heures

Lieu : MAGNIS FORMATION Lyon 3^e / Intra-Entreprise sur site

Objectifs :

- Connaître les allergènes et les risques qui y sont liés
- Connaître la réglementation sur les allergènes
- Mettre en place les principes de prévention
- Informer son personnel sur les risques liés aux allergènes

Public visé :

Chef de cuisine, gérant, exploitant de restaurant, hôtel, café.

Pré-requis :

Aucun

Déroulement de la formation :

- Apports théoriques : Powerpoint et vidéos
- Exercices pratiques

Contenu de la formation :

La réglementation

- Sécurité alimentaire
- Maîtriser le risque
- Prévenir des risques
- Traçabilité des denrées alimentaires
- Etiquetage et fiches techniques
- Informer les consommateurs
- Les allergènes à déclaration obligatoire

Différence entre allergie et intolérance

- Définition
- Etude des intolérances
- Etude des allergies
- Conséquences d'une allergie

Les principaux allergènes

- Origine animale
- Origine végétale

Documents remis en fin de formation :

- Délivrance d'une attestation de fin de formation