

# Intolérance et allergie alimentaire : information du consommateur

## PUBLIC VISE :

Tous les professionnels de la restauration collective : manipulation de denrées alimentaires, fabrication, ou distribution.

## NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum 4 personnes  
Maximum 12 personnes

## INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

## INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

## DUREE :

2 journées (14h)

## PREREQUIS :

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

## OBJECTIFS

- Connaître la réglementation en vigueur sur les allergènes
- Connaître les principaux allergènes
- Comprendre les **différences** entre allergie et intolérance
- Être capable de **repérer les allergènes** potentiellement dans les productions et/ou les plats servis.
- Informer le personnel sur les risques liés aux allergènes

## PROGRAMME

### Allergies et des intolérances alimentaires

- Définition, symptômes et gravité.
- Les 14 allergènes à la déclaration obligatoire.
- Principales intolérances : gluten, lactose.

### Règlementation

- Règlementation INCO.
- Obligations d'étiquetage pour les industriels, pour les restaurants.

### Accueil des consommateurs allergiques

- Information dans les lieux de restauration.
- Régime d'éviction.
- Panier Repas : solutions et contraintes.

### Comment réaliser une information au consommateur

- Etudes des différentes solutions, tests.

### Ateliers pratiques

- Lectures des étiquettes.
- Etude de fiches recettes.

## CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX  
[communication@goees.fr](mailto:communication@goees.fr)  
06 81 07 55 86

## ORGANISME

PRESTAREST



## PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.
- Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

## EVALUATION

- Feuille de présence.
- Evaluation des connaissances (questions orales).
- Vérifications des acquis (QCM).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.