

FORMATIONS RR

Proximité et disponibilité
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ contact@essentielformation.com



Savoir allier ses obligations
légales et la bienveillance
client, c'est possible.

20 ANS
2002
2022
ESSENTIEL FORMATION

- **Depuis 2002**

Spécialiste à 100% de la formation
dans les métiers HCR

- Plus de 2900 clients actuels
+ de 6600 participants
+ de 46200 heures de formations

★★★★★ En 2021
98 % de satisfaction

- **Et en bonus,**
Gagnez du temps
Confiez-nous l'administratif !

ALLERGENES – METTRE A JOUR SES CONNAISSANCES SUR LA REGLEMENTATION

2 jours, soit 14 heures

Toujours proche de vous OU chez vous !

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



Public

Salariés et dirigeants des entreprises
du secteur Restauration Rapide.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à
tous. Si vous êtes en situation de handicap
ou dans une situation nécessitant une
adaptation, consultez nous.



Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain,
en parfaite adéquation avec votre réalité
professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : www.essentielformation.com/programmes-RR

“

*Comment avons-nous pu nous passer de ces
connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !*

”

SIRET 483 360 822 00033
RCS 483 360 822
NAF 8559A

ESSENTIEL DEVELOPPEMENT ET ASSOCIÉS SARL au capital de 1000,00 € Organisme de formation exonéré de TVA (art 261, 4-4°-a du CGI)
Organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité N° 31620250862 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'État)

essentiel FORMATION Siège social : 24D rue d'Houdain 62150 Beugin • France Tél. : +33 (0)3 21 01 36 12 – contact@essentielformation.com essentielformation.com

LE SPÉCIALISTE DE LA FORMATION DANS LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE, DEPUIS 2002





NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **visioconférence** ou en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

- Pour les personnes suivant la formation en visioconférence, elles pourront se connecter via l'outil ZOOM et rejoindre le groupe à partir de la convocation qu'elles auront préalablement reçue par courriel comportant les références de la session de formation. Cette convocation sera accompagnée du programme pédagogique.
- La formation en **présentiel** se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- **Identifier** les dangers liés au produits allergènes alimentaires
- **Eviter** ainsi les risques d'intoxication alimentaire
- **Connaître** l'attitude à adopter en cas de choc anaphylactique, et savoir ce que c'est et le danger de mort qu'un tel choc peut représenter
- **Répondre** aux obligations d'information de la clientèle
- **Comprendre** les enjeux de la nouvelle réglementation
- **Anticiper** les changements
- **Adapter** le contenu et la forme de ces « informations »
- **Connaître** les risques liés aux allergies alimentaires et les intolérances.
- **Savoir répondre** précisément à un client allergique, intégrer ce process dans la démarche qualité.
- **Informé** l'ensemble des collaborateurs des risques. Mettre en place une rigueur au quotidien pour éviter les contaminations croisées.
- **Savoir lire et comprendre** une étiquette.
- **Savoir réaliser** un tableau d'allergènes
- **Apprendre** à anticiper les attentes des clients en fonction des nouveaux modes de consommation (nouvelles habitudes alimentaires)
- **Communiquer** sur le plaisir d'accueillir ces clients afin que ce ne soit pas vécu comme un handicap.
- **Savoir travailler** sur une prestation du même niveau sans allergènes, notamment lors des réceptions.





PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1^{er} Jour

Définition de l'Allergie alimentaire – 2h00

Théorie – Jeux de rôles

- Définition : Différence entre allergie et intolérance
- Connaitre la liste des 14 allergènes à déclaration Obligatoire (annexe II du règlement)
- Mécanisme de fonctionnement – Diagnostic – Effet sur l'organisme
- Les régimes alimentaires
- Les voies de commercialisation

Les Allergènes et le Covid 19 – 1h00

Théorie

- Qu'est-ce que le virus COVID-19
- La pandémie – définition des Coronavirus
- Mode de contamination - symptômes et traitement
- Les gestes barrières pour stopper les diffusions : Le lavage des mains - les masques – la distanciation sociale
- Sensibilisation des dangers liés aux bactéries et aux virus

La Règlementation : INCO – 4h00

Théorie – Questions/Réponses

- Présentation du règlement INCO – règlement (UE) n° 1169/2011
- Pour les industriels : Règlement INCO : Savoir lire une étiquette alimentaire
- Pour la restauration : Règlement INCO : Que dois-je faire ?
- Qui est concerné ?
- A quels produits s'appliquent le règlement
- Les décrets et les échéances.
- Identifier les situations à risque dans leur établissement.
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires.
- Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement.
- Informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes

2^{ème} Jour

Les Changements : Ce qui change pour le secteur de la restauration rapide – 4h00

Théorie – Questions/Réponses – Ludo pédagogie

- Origine, Provenance
- L'huile utilisée pour la cuisson et l'assaisonnement
- La déclaration nutritionnelle : le NutriScore - la valeur nutritive, le GPL et le sel.
- Les différentes dates et la chaîne du froid : DLC, DDM (date de congélation).
- Les cas particuliers.

Application du règlement INCO – 3h00

Jeux de rôles – Mise en situation

- Repérer les allergènes dans ma cuisine.
- Comment mettre en place une signalétique juste ?
- Savoir mettre en place l'affichage obligatoire
- Responsabilités pénales encourues en cas de choc anaphylactique mortel au sein de son établissement, mettre en œuvre des formations en SST mais aussi premiers secours pour ses équipes.
- Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées





MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

 06 88 84 26 14  orlanemercher@essentielformation.com



MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un tchat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

« Toujours proche de vous OU chez vous ! »



REPUBLICQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Pensez à l'environnement. N'imprimez ce programme que si vous en avez vraiment besoin.



SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



ORGANISATIONS ET TARIFS

Horaires de formation : 14h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.
Dédution faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

Formation en INTER (regroupant différentes entreprises)

300 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

Formation en INTRA (Chez vous, rien que pour votre équipe)

pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1400 euros nets de taxes par jour par groupe.

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

Proximité et disponibilité.

Notre équipe intervient partout en France.

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

 03 21 01 36 12

 contact@essentielformation.com

www.essentielformation.com



essentiel
FORMATION