

FORMATIONS HCR

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



*Un allergène maîtrisé est
un danger écarté !*

ESSENTIEL
DEPUIS
2002
FORMATION

- **Depuis 2002**

Spécialiste à 100% de la formation dans les métiers HCR

- Plus de 3400 clients actuels de 8765 participants de 72655 heures de formations

★★★★★ En 2024
95,53 % de satisfaction

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

Mettre en place la réglementation allergènes

4 heures (distanciel)

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 Hôtel, Café et Restaurant.

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-HCR

“ **Le contenu était très clair et a permis de démystifier la réglementation allergène pour une mise en place immédiate !** ”

Emeline L.



NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

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.

Méthodes pédagogiques : interrogatives, actives, expositives et démonstratives

Moyens pédagogiques :

Infrastructures : salle équipée (tables, chaises, paperboard, vidéoprojecteur/écran interactif)

Supports numériques : présentations PowerPoint, vidéos pédagogiques, animations interactives, fiches synthétiques.

Outils interactifs : solutions numériques (Kahoot, Wooclap, Quizizz) favorisant la participation active



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires
- Eviter les risques d'intoxication alimentaire,
- Répondre aux obligations d'information de la clientèle
- Savoir créer et maintenir à jour les documents et supports d'information requis par le règlement INCO (affiches, fiches, supports digitaux)
- Mettre en place et vérifier le plan de maîtrise des contaminations croisées dans l'établissement (stockage, préparation, service)
- Adopter la bonne posture et le vocabulaire adapté pour accompagner le client allergique et éviter toute prise de risque inutile.





PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Les dangers et enjeux dans le secteur de la restauration

- Identifier la différence fondamentale entre allergie et intolérance alimentaire
- Connaître la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire (annexe II du règlement INCO)
- Comprendre les conséquences (civiles et pénales) sur la santé du consommateur et la responsabilité de l'établissement en cas d'incident (Reprise "Risques pour le consommateur final")

Maîtriser le risque en cuisine lié aux contaminations

- Mettre en place les moyens pour éviter les contaminations croisées lors du stockage, de la préparation et de l'envoi des denrées
- Savoir repérer les allergènes dans son milieu de travail. Reprise de la "Mise en place d'une marche en avant efficace"
- Appliquer les outils préventifs dans l'établissement (fiches techniques, étiquetage par les industriels)
- Mettre en place et vérifier le plan de maîtrise des contaminations croisées

L'obligation d'information client (Loi INCO)

- Savoir lire une étiquette alimentaire et identifier les mentions obligatoires
- Maîtriser les obligations du Règlement INCO (UE) n° 1169/2011 pour la restauration : Que doit-on faire ?
- Savoir créer et maintenir à jour les documents et supports d'information requis (registre, fiches techniques, étiquettes)
- Mettre en place le dispositif d'affichage obligatoire pour le personnel et les clients

Adopter la bonne posture et le vocabulaire adapté

- Accompagner le consommateur dans son choix et éviter les risques
- Savoir informer son personnel sur les risques liés aux allergènes
- Identifier les situations à risque dans l'établissement et les procédures de remontée d'information
- Maîtriser les facteurs de risques liés aux allergènes





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 chat 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 !** »

Au 31 décembre 2024 : 95,95 % des participants ont acquis 100 % des objectifs des formations.



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.

Evaluations formatives et sommatives pour évaluer la somme des acquis :

Tests d'auto-positionnement avant et après formation sur l'espace apprenant Dendreo

Tests de début et de fin sous forme de quiz dématérialisé

Quiz interactifs tout au long de la formation

Attestation de formation



ORGANISATIONS ET TARIFS

Horaires de formation : 8h45 – 13h00

Déduction faite d'une pause de ¼ heure de 10 h 30 à 10 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

