	<h1>Programme de Formation</h1>
	<p>Mise à jour : 21/11/2024</p>

Formation Allergènes

OBJECTIFS	Gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène
OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	L233-4 du code rural et de la pêche maritime Décret du 24 juin 2011 Arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'arrêté du 13 Juin 2016
PRÉ-REQUIS	<i>Aucune demande de pré-requis</i>
MODALITÉS D'ACCÈS À LA FORMATION	<i>Auto positionnement</i>
PROGRAMME DE FORMATION	<ol style="list-style-type: none"> 1. Définition 2. Les principes de l'HACCP et Guide des bonnes pratiques d'hygiène 3. Le règlement INCO en restauration 4. Affichages obligatoires 5. L'obligation de résultat 6. Différences entre allergie et intolérance 7. Mécanisme de l'allergie 8. Les régimes alimentaires 9. Connaître les substances allergènes 10. Adapter une organisation au sein des locaux 11. Comment lire les informations sur les étiquetages 12. Les informations fournisseurs 13. Le rappel des produits et communication clients 14. Comment réagir en cas de suspicion d'intoxication lié aux allergènes <p>Evaluation des connaissances acquises</p>
DURÉE	7 heures sur 1 jours
DÉLAIS D'ACCÈS	<i>Sur demande via le site internet</i> http://cflformationchr.fr/
PROFIL DES INTERVENANTS	<p>Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle.</p> <p>Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur.</p> <p>Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.</p>

CFL Formation CHR


Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 28140396314 auprès du préfet de région NORMANDIE

N° SIRET 819 376 278 00035 Code APE-NAF 8559B

22 rue aux Maçons 14650 CARPIQUET

Agrément du Ministère de l'intérieur N°INTD1227976A

www.cflformationchr.fr cflformationchr@gmail.com 06.03.97.90.34

	<h1>Programme de Formation</h1>
	<p>Mise à jour : 21/11/2024</p>

MODALITÉS D'ÉVALUATION	<p>Exercices en groupe de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation.</p> <p>Evaluation finale : questionnaire pour évaluer le niveau (acquis, en cours d'acquisition, non acquis) des connaissances acquises.</p>
NOMBRE DE PARTICIPANTS	<p>Nombre de participants minimum : 1 par session</p> <p>Nombre de participants maximum : 10 par session</p>
DATE	<p><i>Sur demande via le site internet</i></p> <p>http://cflformationchr.fr/</p>
LIEU	<p><i>Sur demande via le site internet</i></p> <p>http://cflformationchr.fr/</p>
MÉTHODES MOBILISÉES	<p>Le formateur anime à l'aide d'un vidéoprojecteur.</p> <p>Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer, en s'appuyant sur leur expérience personnelle, animation interactive.</p>
TARIFS	<p>300 €</p> <p>Le montant de la formation est disponible également sur le site internet</p> <p>http://cflformationchr.fr/</p>
FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION	<p>Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.</p> <p>Un support de cours sera remis à chaque participant.</p>
ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	<p><i>Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap en fonction des sites. Contactez nous pour plus d'information.</i></p>
CONTACT	<p>Florent LEFEBVRE</p> <p>06 03 97 90 34</p> <p>cflformationchr@gmail.com</p> <p>www.cflformationchr.fr</p>

CFL Formation CHR

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 28140396314 auprès du préfet de région NORMANDIE

N° SIRET 819 376 278 00035 Code APE-NAF 8559B

22 rue aux Maçons 14650 CARPIQUET

Agrément du Ministère de l'intérieur N°INTD1227976A

www.cflformationchr.fr cflformationchr@gmail.com 06.03.97.90.34