

Formation sur les allergies alimentaires :

Améliorer les prises en charge et gérer une urgence vitale

Public :

- Responsable de cuisine ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires
- Personnel polyvalent ayant à travailler ponctuellement en cuisine / service
- Personnel en surveillance de repas

- Formation interentreprises : Accessibilité aux personnes en situation de handicap selon le site de formation
- Formation intraentreprises : selon l'établissement

- Aucun pré-requis

Durée : 7 heures
Horaire : à définir
Code : Inter All RC ou
Intra All RC

Objectifs

- Connaître les termes et la réglementation sur le sujet
- Définir des règles de prises en charge pour son établissement
- Gérer une urgence vitale en lien avec une réaction allergique

Programme

Introduction

- Les chiffres clés pour appréhender les allergies alimentaires

1 – Les allergies, c'est quoi ?

- Quelques définitions pour se comprendre
- Les allergènes
- Les mécanismes déclencheurs
- Les symptômes

2 – Définir la prise en charge adaptée à son établissement

- La réglementation associée
- Le suivi documentaire : le PAI Projet d'Accueil Individualisé
- Définir et maîtriser le risque en cuisine et en service

3 – Gérer une urgence vitale

- S'organiser et connaître les gestes qui sauvent
- L'usage d'une trousse de secours

Moyens pédagogiques et d'encadrement : formation en salle, support PPT, Quizz. La formation sera dispensée par un consultant du service CEA.

Modalités d'évaluation : Quizz en début et en fin de formation, feuille d'émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis joint.



99% de clients « très satisfaits » et 1477 stagiaires formés en 2023.

Labocéa est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne - Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22
V01.07.24

