RESTAURATION ET HYGIÈNE

Allergènes et information du consommateur



7 heures proposées

Présentiel

Fiabiliser les informations sur les ingrédients, repérer les contaminations croisées et préparer une réponse claire aux clients à partir de données vérifiées.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Repérer les informations nécessaires à une prise en charge fiable.

02 Construire une matrice d'information cohérente avec les produits utilisés.

03 Repérer les situations où la maîtrise des ingrédients ne suffit pas.

04 Répondre au client à partir d'une procédure partagée.

Public concerné

Responsables de restauration, équipes de cuisine, personnels de service et référents chargés de l'information sur les denrées.

Prérequis

Connaître les principales étapes de préparation ou de service de son activité.

Méthodes pédagogiques

Positionnement, apports ciblés et démonstrations commentées. Exercices progressifs, analyse de situations et retour du formateur.

PARLONS DE VOTRE PROJET

06 68 62 40 73 contact@plurielformations.com

15 rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil-en-Halatte

PLURIEL - SIRET 85304237200039 - TVA FR87853042372

Allergènes et information du consommateur

Études de documents, analyse de recettes et simulations de dialogue avec un client ; environ trois heures d'ateliers et de restitution.

01 Comprendre le risque allergène - 1.5 h proposées

- Différence entre allergie, intolérance et préférence alimentaire.
- Ingrédients et substances à déclaration obligatoire : lecture des documents à jour.
- Limites de son rôle et conséquences d'une réponse non vérifiée.

MISE EN PRATIQUE

Rechercher les informations utiles dans des étiquettes et fiches techniques fictives.

02 Relier achats, recettes et information - 2 h proposées

- Fiches fournisseurs, substitutions et modifications de recettes.
- Consolidation des données et validation par la personne responsable.
- Supports d'information, disponibilité et mise à jour.

MISE EN PRATIQUE

Renseigner une matrice de recettes à partir d'un dossier de fournisseurs.

03 Prévenir les contaminations croisées - 2 h proposées

- Stockage, ustensiles, surfaces et organisation des préparations.
- Nettoyage, changement de tâche et circulation de l'information.
- Limites d'une préparation dédiée et vérification des engagements annoncés.

MISE EN PRATIQUE

Analyser un circuit de préparation et proposer des mesures de séparation.

04 Informer et traiter un changement - 1.5 h proposées

- Questionnement, vérification et recours au responsable.
- Transmission cuisine-service et traçabilité des modifications.
- Mise à jour de la matrice après substitution d'un produit.

MISE EN PRATIQUE

Jouer un échange client puis corriger le support après un changement de fournisseur.

Matériel et conditions de pratique

- Étiquettes et fiches techniques anonymisées, recettes pédagogiques et supports d'information.

Documents de fin de formation

- Bilan individuel des acquis et supports de travail du parcours retenu.
- Documents de réalisation précisés dans la proposition ; aucune certification professionnelle n'est annoncée.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Questionnement de départ et analyse des pratiques de l'établissement, sans collecte de données clients ou de dossiers sanitaires confidentiels.

Évaluation finale

- Mise à jour d'une matrice allergènes et simulation d'information d'un client.

Critères d'acquisition

- Exactitude des correspondances ingrédient-recette.
- Identification des risques croisés.
- Réponse fondée sur des informations vérifiées.

Allergènes et information du consommateur

Modalités et délais d'accès

Échange sur le besoin, positionnement et vérification des prérequis. Proposition personnalisée puis confirmation de l'inscription. Délai d'accès estimatif : 2 semaines après validation du dossier, selon les disponibilités et les besoins d'adaptation.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieu, effectif et rythme précisés dans la proposition et la convocation, selon le format retenu.

Encadrement pédagogique

Intervenant sélectionné pour ses compétences métier et pédagogiques. Son identité et son profil sont communiqués avant l'inscription définitive.

Suivi de l'exécution

Suivi de participation par émargement ou traces de connexion selon le format. Exercices, évaluations en cours de parcours et bilan final.

Handicap et accessibilité

Signalez vos besoins dès le premier échange pour étudier les adaptations pédagogiques, techniques et les conditions d'accueil avec le référent handicap. Contact : contact@plurielformations.com.

Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction : 100 % (Indicateur global PLURIEL). Nombre de stagiaires : Prochainement.

Avant l'inscription définitive

Le programme, les horaires, l'identité des intervenants, les coordonnées de suivi et le règlement intérieur sont communiqués avant l'inscription définitive. Le coût, les modalités de règlement et les conditions financières sont précisés sur devis. Une prise en charge éventuelle dépend de l'accord du financeur.

Documents et reconnaissance du parcours

Les conditions d'une certification, habilitation ou autorisation éventuelle sont précisées avant engagement. Les documents de participation ne valent pas cette validation.

contact@plurielformations.com I 06 68 62 40 73