



Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées impose désormais aux métiers de bouche d'indiquer la liste des allergènes présents dans leurs préparations parmi 14 substances ou produits recensés par la loi. Pour faciliter son application dans votre restaurant ou commerce, suivez notre formation pour simplifier vos process de travail et accueillir sereinement vos clients.

Compétence(s) visée(s)

Indiquer la liste des allergènes présents dans leurs préparations parmi 14 substances ou produits recensés par la loi.

Contenu

QUE DIT LA LOI ?

- LA RÉGLEMENTATION SUR LES ALLERGÈNES EN RESTAURATION COMMERCIALE
- LES PRINCIPES DE L'HACCP
- L'OBLIGATION DE RÉSULTAT
- LES RISQUES LIÉS AUX ALLERGIES DIFFÉRENCES ENTRE ALLERGIE ET INTOLÉRANCE MECANISME DE L'ALLERGIE
- LES RÉGIMES ALIMENTAIRES
- L'ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION
- LES BESOINS DE MIEUX INFORMERTOUS LES CONSOMMATEURS
- LES VOIES DE COMMERCIALISATION
- LES DÉFINITIONS
- LES NOUVELLES INFORMATIONS À COMMUNIQUER POUR LES DENRÉES PRÉ-EMBALLÉES ET NON PRÉ-EMBALLÉES
- CE QUI CHANGE POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE
- DES INFORMATIONS DE VOS FOURNISSEURS PLUS COMPLÈTES DES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES A COMMUNIQUER ADAPTER UNE ORGANISATION AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT

B - Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité pour éviter tout risque de contamination croisée

C. Les 6 étapes-clés

1. Vous disposez de la liste des 14 allergènes et de l'information sur les matières brutes qui en sont composées. Par exemple, la farine de blé contient un allergène : le gluten, alors que la farine de maïs n'en contient pas.
2. Vous établissez pour chaque recette la liste des allergènes présents dans les produits bruts que vous mettez en oeuvre pour votre recette.
3. Vous établissez pour chaque recette la liste des allergènes présents dans les produits élaborés en vérifiant les étiquetages des produits préemballés et relevez tous les allergènes qui sont indiqués en gras, en majuscule ou souligné (sans tenir compte des mentions présence fortuite, trace de...)

4. Vous compilez pour chaque recette la présence d'allergènes dans les produits bruts et dans les produits élaborés.
5. Vous listez l'ensemble des allergènes identifiés dans les ingrédients de votre recette sur le support de votre choix Par exemple : dans un livret, sur une étiquette pour chaque recette.
6. Remettre à jour votre communication sur les allergènes aussi souvent que vous changez de recette. Soyez également très vigilant si vous remplacez un ingrédient par un autre.

D. La liste des informations qu'apporte le nouveau système d'étiquetage.

- Une meilleure lisibilité des informations (taille de police minimale pour les informations obligatoires).
- Une présentation harmonisée et plus claire des allergènes dans la liste des ingrédients pour les denrées alimentaires préemballées (mise en évidence grâce à la taille de caractères, au style ou à la couleur de fond).
- Les indications obligatoires relatives aux allergènes pour les aliments non préemballés, y compris dans les restaurants et les cafés.
- L'obligation de faire figurer certaines informations nutritionnelles sur la majorité des denrées alimentaires transformées.
- Indication obligatoire de l'origine des viandes porcine, ovine, caprine, et de volaille fraîches.
- Des exigences identiques en matière d'étiquetage pour la vente en ligne, la vente à distance et la vente en magasin.
- Une liste des nanomatériaux manufacturés figurant parmi les ingrédients.
- Les informations spécifiques concernant l'origine végétale des huiles et graisses raffinées.
- Le renforcement des règles visant à empêcher les pratiques trompeuses.
- L'indication des ingrédients de substitution pour les succédanés alimentaires.

PUBLIC RESTAURATEUR

PRÉREQUIS AUCUN

PÉDAGOGIE APPORTS THÉORIQUES EN PÉDAGOGIE ACTIVE EXERCICES PRATIQUES SUR POSTE DIAPORAMA (TRANSMIS AUX PARTICIPANTS), VIDÉOPROJECTEUR ET ORDINATEUR VIDEOS - AUDIOS QCM

SANCTIONS ATTESTATION DE STAGE

PRIX 1400 € H.T

DUREE 28H

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

AVANT	PENDANT	APRES
Questionnaire de positionnement	Evaluations formatives régulières par le formateur	Bilan téléphonique avec le client
Tour de table de recueil des attentes	Evaluation sommative des connaissances à chaud	Bilan téléphonique avec le formateur
	Evaluation sommative de la qualité de la formation à chaud	Évaluation du transfert des acquis et mesure d'impact (de 1 à 3 mois)
	Délivrance d'un certificat de réalisation de la formation	