



Mettre en place la réglementation allergènes

A DISTANCE

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Permettre aux professionnels de la restauration de maîtriser les obligations légales et les bonnes pratiques liées à la gestion des allergènes, afin de garantir la sécurité des consommateurs et la conformité de leur établissement.

Programme

Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires

Lister les 14 allergènes majeurs et décrire leurs dangers

Définition des allergènes alimentaires et cadre réglementaire (règlement INCO UE 1169/2011).

Présentation détaillée des 14 allergènes majeurs (ex. : gluten, crustacés, œufs, lait, etc.).

Symptômes et risques associés (réactions allergiques, choc anaphylactique).

Éviter les risques d'intoxication alimentaire

Appliquer les procédures de prévention des allergies croisées

Bonnes pratiques de stockage, préparation et nettoyage pour éviter les contaminations.

Analyse des zones à risque dans une cuisine (ustensiles, plans de travail, circuits de production).

Répondre aux obligations d'information de la clientèle

Rédiger un support d'information client conforme aux obligations légales.

Rappel des obligations légales (affichage, mention sur les menus, étiquetage).

Présentation d'un modèle type de support d'information (ex. : tableau des allergènes par plat).

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Tout public

Durée

14 Heures dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

720 € par stagiaire

Adresse

Morlaix - CCI Formation
Aéroport,
CS 27934,

29679 Morlaix

<https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires. Éviter les risques d'intoxication alimentaire. Répondre aux obligations d'information de la clientèle.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en application pratique. Méthode participative. A partir des cas pratiques apportés par les participants mise en situation. Positionnement de sortie fait par le formateur

Les sessions



Morlaix

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 28/05/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



LE GALL Carine

formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh

CCI Formation Morlaix - N° SIRET 13002293200094 - N° d'activité 53290897729

Aéroport, CS 27934, - 29679 Morlaix

Tél. : 02.98.62.39.39 - formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh - <https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>



CCI FORMATION
BRETAGNE