



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

0 Jour 4 Heures à distance

Tarif(s) net de taxe

250 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels.
- Un format distanciel interactif, permettant de maîtriser rapidement la réglementation allergènes et de sécuriser les pratiques professionnelles.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre équipé d'un ordinateur connecté à internet, avec micro et webcam

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.

► A DISTANCE

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, positionnement de départ et évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Présentation interactive avec supports visuels (schémas, infographies). Étude de cas concret : analyse d'une situation réelle d'allergie en restauration. Quiz : associer chaque allergène à ses dangers potentiels. Mise en situation virtuelle : analyse d'images ou de vidéos de cuisines professionnelles pour repérer les erreurs. Quiz de validation : identifier 5 erreurs dans un scénario de préparation et proposer des correctifs. Exercice pratique individuel : rédiger un encart « allergènes » pour un menu type, à partir d'un modèle fourni. Travail en sous-groupes pour partager et discuter des productions, avec feedback collectif

Les sessions



Bruz

- 5 juin 2026 matin
- 6 novembre 2026 matin

Date et mise à jour des informations : 11/02/2026

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



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>