

# 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

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](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Les sessions



### Bruz

- 6 novembre 2026 matin

## 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](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



CCI FORMATION  
BRETAGNE