



# 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

2 Jours dont 14 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

720 € par stagiaire

### Adresse

**Brest - CIEL BRETAGNE**  
Rue du Gué Fleuri,  
B.P 35,

29480 Le Relecq Kerhuon

<https://www.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



#### Le Relecq Kerhuon

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

## Contacts



**SIMON KATELL**

[cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh](mailto:cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh)

CCF BRETAGNE Brest - N° SIRET 13002293200060 - N° d'activité 53290897729

Rue du Gué Fleuri, B.P 35, - 29480 Le Relecq Kerhuon

Tél. : 02 98 30 45 75 - [cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh](mailto:cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/finistere>



CCI FORMATION  
BRETAGNE