

Mettre en place la réglementation allergènes

Règlementation en matière d'allergènes

SUR-MESURE

Objectif de formation

Prendre connaissances des exigences réglementaires concernant les allergènes : les différents allergènes d'un point de vue réglementaire, les obligations d'informations des usagers et des consommateurs, et également les modalités pratiques d'application.

Programme

Comprendre les phénomènes d'allergie alimentaires

Qu'est-ce qu'une allergie ?

Différence entre allergie et intolérance alimentaire

Evolution des allergies au cours du temps

Les allergies croisées

Les 14 allergènes alimentaires à déclaration obligatoire

Les autres allergènes

Où se trouvent les allergènes ?

Connaître le dispositif réglementaire sur les allergènes alimentaires

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, d'application obligatoire depuis le 13 décembre 2014,
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Les modalités d'information au public (obligations des professionnels)

Selon le type de distribution des aliments :

- Produits pré-emballés,

- Vente traiteur et livraison à des intermédiaires :

 Livraison de denrées sans service,

 Livraison de plats avec service (repas assis ou buffet),

 Vente à distance, vente sur internet et plateaux repas.

Mettre en application ce dispositif dans son établissement

Mesures préventives en milieu scolaire :

Le P.A.I.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Les salariés des entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et des activités du tourisme, dirigeants, extras, saisonniers, demandeur d'emploi

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

740 € par stagiaire

Adresse

Site de Vannes

6 rue Ella Maillart,
PA Laroiseau,

56000 Vannes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun prérequis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Comprendre les phénomènes d'allergie alimentaire. Connaître le dispositif réglementaire sur les allergènes. Mettre en application ce dispositif dans son établissement.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

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

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'application concrètes par de nombreux exercices

Les sessions



Vannes

- 20 et 21 octobre 2025

Date et mise à jour des informations : 17/01/2025

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 BIHAN Mireille

mireille.lebihan@morbihan.cci.fr

CCI Formation Morbihan - Site de Vannes - N° SIRET 1302280900011 - N° d'activité 53351000435
6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau, - 56000 Vannes

Tél. : 02 97 64 04 54 - formation.continue@morbihan.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

 CCI FORMATION
BRETAGNE