

# PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

## GESTION DU RISQUE ALLERGIQUE

### Objectifs :

A l'issu de la formation les apprenant seront capables :

- ✓ D'organiser l'accueil des enfants et adolescents présentant des allergies alimentaires en restauration scolaire
- ✓ • De mettre en place et suivre le P.A.I (projet ou plan d'accueil individualisé).
- ✓ De gérer le risque allergique dans les menus et les préparations culinaires

### Pré Requis :

Maîtriser la démarche d'analyse des risques selon la méthode HACCP.  
Connaître parfaitement le fonctionnement de l'Etablissement.

### Contenu :

#### Allergies vraies, allergies croisées :

- Définitions et différences
- Physiopathologie
- Epidémiologie
- Mécanismes
- Réactions allergiques
- Démarche diagnostique
- Risques

#### Intolérances alimentaires :

- Définition
- Différences avec les allergies alimentaires
- Etude des intolérances les plus fréquentes
- Règles à respecter

#### Le projet ou plan d'accueil individualisé (P.A.I) :

- Définition
- Cadre réglementaire
- Objectif
- Procédures
- Modèle de mise en oeuvre
- Prise en charge de l'enfant allergique
- Modalités d'accueil

## Etude détaillée des éléments suivants :

- L'œuf
- L'arachide
- Le lait de vache
- La moutarde
- Le poisson
- Le gluten
- Les additifs alimentaires

## Règlementation en vigueur :

- La sécurité alimentaire
- Maîtrise du risque allergique
- L'information du consommateur
- Etiquetage et fiches techniques

## Diététique et allergies alimentaires :

- Les régimes
- Les règles
- Les risques à éviter
- Cas concrets