

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'Établissement.

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*
- *Étiquetage et fiches techniques*

Diététique et allergies alimentaires :

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