

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*
 - *Étiquetage et fiches techniques*

Diététique et allergies alimentaires :

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