

AC

ALEXANDRA CARPENTIER

Formation

Mettre en place la réglementation sur les allergènes

Maîtriser les obligations légales concernant les allergènes alimentaires, dans un contexte où les allergies sont en forte hausse et peuvent entraîner des réactions graves voire mortelles.

14H

Conformez-vous aux exigences du Règlement (UE) n°1169/2011 et du Décret français n°2015-447 tout en protégeant efficacement vos clients. Formation essentielle pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire : producteurs, distributeurs, restaurateurs, cantines et traiteurs.

PUBLIC	PRE REQUIS
Tous les professionnels encadrant de la branche CHR , boucherie et boulangerie.	Aucun prérequis n'est nécessaire



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ☐ Réduction significative des risques d'accidents allergiques
- ☐ Conformité réglementaire garantie face aux contrôles
- ☐ Renforcement de la confiance des clients
- ☐ Valorisation de votre démarche qualité

CONTENU DU PROGRAMME

- ☐ Identification des 14 allergènes prioritaires (gluten, œufs, arachides...)
- ☐ Méthodes d'étiquetage conformes et supports d'information
- ☐ Organisation interne et bonnes pratiques HACCP
- ☐ Cas pratiques et mises en situation



CADRE REGLEMENTAIRE COUVERT

**MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE,
DES FINANCES
ET DE LA SOUVERAINETÉ
INDUSTRIELLE ET NUMÉRIQUE**

- Règlement (UE) n°1169/2011 (INCO) - étiquetage obligatoire des allergènes
- Décret français n°2015-447 - information pour produits non préemballés
- Gestion des contaminations croisées et mentions de précaution

*Liberté
Égalité
Fraternité*

APPROCHE PEDAGOGIQUE



Scénarii
typiques du
secteur



Mises en
situation réelles



Formation
intensive basée
sur des cas
pratiques.

Entretien personnalisé

Nous évaluons vos besoins spécifiques lors
d'un entretien individuel pour adapter la
formation à votre commerce.

Confirmation et planification

Nous fixons ensemble les dates de formation et
finalisons les détails administratifs et
financiers.

Formation et suivi

Après la formation, nous restons disponibles
pour vous accompagner dans la mise en
œuvre de votre nouvelle offre traiteur.

Alexandra CARPENTIER
134 Chemin de la Morguette
83640 Plan D'Aups Sainte Baume
Tel : 07 83 35 98 14
Contact@formation-ac.fr
<https://formation-ac.fr>

