

# Hygiène et Bonnes Pratiques Professionnelles

Durée : 7 heures

Prix : 2000€

## Objectifs de la formation

- Comprendre les allergies et intolérances alimentaires
- Identifier et classifier les principaux allergènes
- Maîtriser les mesures préventives en matière d'hygiène

## Programme détaillé

### Etat des lieux et des connaissances (2h)

Objectif : Comprendre les enjeux des allergies alimentaires et les obligations de déclaration

- Les allergies et intolérances alimentaires
- Déclaration des allergènes dans les denrées alimentaires pré-emballées
- Déclaration des allergènes dans les denrées alimentaires non pré-emballées

### Classification des principaux allergènes (2h)

Objectif : Identifier et comprendre les différents types d'allergènes alimentaires

- Les allergènes d'origine animale
- Les allergènes d'origine végétale

### Les mesures préventives (3h)

Objectif : Maîtriser les techniques de prévention et de gestion des allergènes

- Éviter la contamination accidentelle
- Gestion des allergènes en restauration hors foyer
- Points de départ des mesures à prendre en matière de gestion des allergènes

## Modalités d'évaluation

- Évaluation continue pendant la formation
- Exercices pratiques et mises en situation
- QCM de validation des connaissances
- Études de cas concrets

Validation : Attestation de formation en Hygiène et Bonnes Pratiques Professionnelles

## Points forts

- Formation pratique avec cas concrets
- Focus sur la prévention des risques
- Expertise en gestion des allergènes
- Conformité aux normes d'hygiène en vigueur

## Informations complémentaires

**Prérequis : Aucun prérequis spécifique**

**Public cible : Professionnels de la restauration et de l'alimentation**

CA Conseils

3 impasse jean Beausire 75004 PARIS

Téléphone: 0619346451

Siret : 82056417700013 RCS PARIS

NDA: 11755674975 auprès du préfet de la Région Île-de-France