

DEROULE PEDAGOGIQUE			FORMATION : LES ALLERGENES		PRESENTIEL 14H		*ORDINATEUR PORTABLE REQUIS	
Séquence	Séance	Objectifs	Déroulé	Durée	Méthodes pédagogiques	Intention	Evaluation	Mes supports
				0H15			Diagnostic	Test de positionnement
Intégrer les fondamentaux de la gestion des allergènes dans son établissement	Prendre en compte l'environnement légal concernant la gestion des allergènes dans son établissement	Reconnaître le contexte réglementaire	Définition Les 4 types d'allergènes Les statistiques actuelles	0H45	Interactive Magistrale Expositive	Je souhaite présenter le sujet d'un point de vue général Je souhaite faire prendre conscience des enjeux de santé		Support formateur ppt
			Le cadre européen La méthode HACCP Les obligations de résultat L'obligation de résultat	2H	Magistrale Participative	Je souhaite présenter les règles européennes et décrets nationaux concernant les établissements de restauration Je souhaite présenter les objectifs de l'HACCP pour les amener au danger allergène en restauration Je souhaite faire le lien avec le GBPH du métier		Travail individuel GBPH et obligations de résultat
		Intégrer le processus allergique	Les risques liés aux allergènes Allergies intolérances Mécanismes et conséquences Les régimes alimentaires	2H	Participative Magistrale Interrogative	Je souhaite aborder l'ensemble des paramètres à connaître au sujet des allergies Je souhaite différencier allergies et intolérances Je souhaite aborder le cas des intolérances pharmacologiques (histamine) Je souhaite détailler les mécanismes de l'allergie et de l'intolérance Je souhaite évoquer les régimes adaptés	Test oral intermédiaire	Film 1 les risques Recherche article de presse histamine poisson Film 2 les différences Film 3 les mécanismes
		Adapter ses pratiques en fonction de l'évolution réglementaire	Information consommateurs Denrées pré-emballées et non pré-emballées	3H30	Interactive Participative Mise en application	Je souhaite aborder les nouvelles règles pour répondre aux besoins de mieux informer en fonction des différents modes de commercialisation		Recherche de produits comprenant des allergènes 4/ allergènes
	Adapter les pratiques dans son établissement de restauration commerciale	Définir un mode de communication pérenne des 14 allergènes dans son établissement	Les informations fournisseurs Fiches techniques Etiquetage Origine des viandes	2H	Interactive magistrale	Je souhaite aborder l'ensemble des supports fournisseurs pour une utilisation optimale		Recherche des règles d'étiquetage des denrées alimentaires sur le net
			Les supports d'affichage possibles Methodologies		Expositive Démonstrative Participative	Je souhaite mettre en œuvre avec les apprenants la méthodologie présentée Je souhaite leur faire créer un support adapter aux besoins		Réalisation d'un support d'affichage en groupe de 2 personnes
		Adapter une organisation au sein de son établissement	Transparence clients Informations fiables Connaissances des produits Hygiène parfaite Un pas vers le client Gestion d'une crise d'allergie Le management et la sensibilisation des équipes	2H 1H00	Magistrale Interactive Participative	Je souhaite reprendre point par point les étapes, par poste. Je souhaite mettre en avant la nécessité d'une rigueur quotidienne Je souhaite démontrer la nécessité à manager « la gestion des allergènes » avec chacun des membres de l'équipe sur chacun des sujets		Dans votre quotidien professionnel, imaginez 5 cas concrets d'actions correctives en pratique ou en actions managériales
				0H30			Test connaissances acquises	

