

Formation Allergènes à déclaration obligatoire et obligation légale fait maison



Depuis le 1er juillet 2015, les professionnels de la restauration doivent informer clairement leurs clients sur la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire dans leurs préparations, et peuvent valoriser leurs plats faits maison. Ces obliga

Nice, 6000

Formation Accessible PMR

Faisable en entreprise

Satisfaction
99%

Réussite
96%

Durée
14 Heures

Prix
Sur devis

Contenu de la formation

Contenu de la formation

Objectifs:

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Identifier les 14 allergènes à déclaration obligatoire et leurs dérivés
- Mettre en place un système d'affichage réglementaire des allergènes adapté à votre établissement
- Appliquer correctement la réglementation "fait maison" selon votre offre culinaire
- Élaborer des outils de prévention et de traçabilité des allergènes
- Former votre équipe aux bonnes pratiques et à la communication avec les clients
- Transformer ces contraintes réglementaires en arguments commerciaux

Compétences acquises et applications professionnelles

Ce que vous saurez concrètement faire après cette formation

- Reconnaître les allergènes dans les matières premières et produits semi-élaborés
- Élaborer une carte mentionnant clairement les allergènes présents dans chaque préparation
- Mettre en place une signalétique "fait maison" conforme à la réglementation
- Créer des procédures internes de gestion des allergènes et de traçabilité
- Adapter vos recettes pour valoriser le "fait maison" tout en respectant la législation
- Répondre avec assurance aux questions des clients concernant les allergènes et le "fait maison"