



Avec Plaisir

L'expert gourmand sans allergène(s)

Une vitrine pour votre établissement

**Formation
Boulangerie-Pâtisserie**

avec-plaisir.fr



Nos offres sur les allergène(s)

Le sans allergènes : un marché d'avenir !

1/3 des français présentent des contraintes alimentaires (allergies, intolérances, diabète...) aujourd'hui.

Spécialisés dans le domaine des allergies alimentaires,
Avec Plaisir accompagne les professionnels sur l'ensemble de leurs problématiques :



REFERENCEMENT

- Mise en avant et interactions avec nos communautés dédiées (sans gluten, sans lait, vegan...)
- Un process de vérification et de qualité



COMMUNICATION

- Rédaction, RP, événementiel, marketing, publicité
- Ciblée, spécialisée, segmentée (local ou national, allergènes...)



CONSEIL

- Affichage des allergènes, étiquetage, sourcing, création culinaire....
- Coaching, rendez-vous individuel, atelier de co-construction...



FORMATION

- Thématique : Sensibilisation du personnel, Réglementation, Cuisine « sans »...
- Sur mesure (en fonction de vos enjeux)

Les allergènes en Boulangerie-Pâtisserie

Objectifs pédagogiques

- ✓ Comprendre la notion d'allergie
- ✓ Connaître la réglementation relative aux allergènes pour être en règle
- ✓ Savoir identifier les risques allergènes

Le programme

- ✓ Les allergènes et le cadre réglementaire
- ✓ Bonnes pratiques allergènes : de l'approvisionnement au service du client
- ✓ Affichage et accueil du client
- ✓ Focus sur le sans gluten : nouveauté en cas de contrôle



Personnes concernées

Boulangier, Pâtissier, Directeur magasin, Responsable production, Manager...



Méthodologie pédagogique, suivi et évaluation

La formation, ludique, est participative et alterne :

- ✓ Cours théorique, exemples concrets
- ✓ Exercices et ateliers pratiques : Q/R, jeux de rôle...
- ✓ Évaluation des acquis



Durée et Logistique

- ✓ Formation d'1 journée (7 heures)
- ✓ Inter ou Intra-entreprise
- ✓ 3 à 10 stagiaires maximum par session

Les allergies et la réglementation

- ✓ Définition allergies, intolérances, hypersensibilité
- ✓ Réglementation européenne en vigueur sur les allergènes
- ✓ Produits pré-emballés versus produits non pré-emballés

Bonnes pratiques allergènes

- ✓ Panorama des allergènes : produits à risque et alternatives
- ✓ Bonnes pratiques allergènes : approvisionnement, stockage... service
- ✓ Identifier et maîtriser les contaminations croisées

Affichage et accueil du client

- ✓ Affichage allergènes obligatoire : méthode pour construire son support pas à pas
- ✓ Formats à utiliser, exemples simples et concrets
- ✓ Comportement(s) et réponse(s) en vente à adopter

Focus sur le sans gluten

- ✓ Définition maladie coeliaque, allergie, HGNC...
- ✓ Normes, label, mentions ... ce qu'on peut/ne peut pas dire !
- ✓ Contamination croisée au gluten : laboratoire mixte ou spécialisé ?



Avec Plaisir
L'expert gourmand sans allergène(s)

Julie Maillard, l'experte gourmande sans allergènes

- Thèse sur les consommateurs contraints (allergiques, intolérants, hypersensibles)
- Conférences & interventions : *SIAL, Salon de l'agriculture, Européen...* sur différentes thématiques : « Profil des consommateurs contraints », « décryptage de la réglementation sur les allergènes »
- Formation & Audit allergènes



**« Intolérante au gluten et au lactose, je suis gourmande avant tout.
J'ai lancé Avec Plaisir en 2016, pour que manger à l'extérieur, partager un
repas entre amis, reste un plaisir malgré ses allergies. »**

FORMATION

- Hygiène alimentaire en restauration
- Thèse allergènes (2 ans)
- Mastère Marketing-Design (Centrales - Audencia - Design)
- Master Audencia

PARCOURS PRO

- Conseil en Business Technology, Nutrition & Allergène (3 ans chez Carrefour : INCO), UX & Design, innovation
- Agence publicité 360° / événementiel

De nombreuses conférences

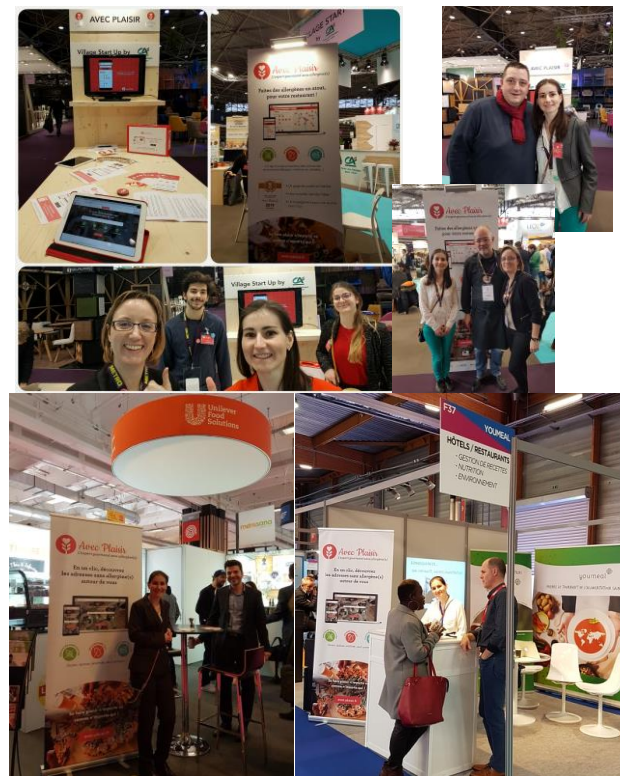


En parallèle du site, nous pouvons animer des conférences, tables-rondes, atelier culinaires, animations auprès des consommateurs et/ou des professionnels.

Thématiques récurrentes : comprendre les consommateurs contraints et leurs comportements d'achat, lire les étiquettes, la réglementation sans allergènes, témoignage sur le quotidien sans allergènes, partage d'expériences d'un parents d'enfants allergiques, atelier cuisine...

- Salon SIRHA « Comment faire des allergènes, un atout pour votre établissement ? »
- Comité scientifique du séminaire Hyperglu : « Gluten mieux le connaître »
- Live Facebook 2018 « Grandir sans gluten » pour la marque Schär
- Salon Européen – Table-ronde « Sourcing et gestion des allergènes en boulangerie-pâtisserie »
- Salon FoodUseTech – conférence « Décrypter la réglementation sur les allergènes »
- Salon des Allergies Alimentaires (Go Healthy) – conférences PRO : « Comprendre les consommateurs contraints (allergiques, intolérants...) », « Comment gérer les allergènes en restauration ? », « Vivre avec un enfant allergique : trucs et astuces »

Toutes nos conférences : <https://avec-plaisir.fr/professionnels>



Prix, Presse & Partenaires

NOS PRIX



- Lauréat Handicap & Accessibilité Paris & Co
- Prix coup de cœur Lions Demain par « Activ'Entreprendre » et Medef Lyon
- Lauréat du concours Like Ta Startup - SIRHA 2019
- Premier prix des Trophées de l'innovation « Epix d'Or » - SIAL 2018
- Prix coup de cœur du concours Foodservice Factory - Sysco
- Prix JC2E « Entreprise à fort impact positif »

NOS PARTENAIRES



ACTIV'ENTREPRENDRE
MEDEF Lyon-Rhône

NOS DERNIÈRES PARUTIONS MÉDIAS





Avec Plaisir

L'expert gourmand sans allergène(s)

Contactez-nous dès maintenant !

Julie MAILLARD

julie@avec-plaisir.fr

06 76 97 24 35

Foodie Free SAS

7 allée des coquelicots 69250 FLEURIEU SUR SAONE

CGV Formations

Modalités d'inscription

L'inscription aux stages de formation ne sera effective qu'à compter de la réception d'un bon de commande ou d'un devis signé ainsi que du règlement du coût total de la formation. Les inscriptions seront confirmées dans leur ordre de réception jusqu'à concurrence des places disponibles, au plus tard 6 semaines avant le début du stage. Les conditions pour les actions de sensibilisation et les formations seront notifiées sur le devis envoyé. Les plannings des intervenants seront validés à réception du devis signé.

Tarif

Il comprend la participation à la formation et à l'action de sensibilisation, sa préparation. Les tarifs sont hors taxe. Les frais annexes (hébergement, repas et déplacement) des animateurs restent à la charge directe des structures participantes, si intervention en province (hors Paris intra-muros). *Programme adaptable sur-mesure en fonction des spécificités de la structure.* En cas de paiement anticipé, aucun escompte ne sera accordé. En cas de retard de paiement, ce prix/abonnement sera productives d'intérêt à un taux de 5 % du montant total dû sans que ce taux ne puisse être inférieur à trois (3) fois le taux d'intérêt légal. Par ailleurs, le Partenaire en situation de retard de paiement sera redevable d'une indemnité de recouvrement égal à quarante (40) euros, sans préjudice de tout dommage et intérêts supplémentaires sur justificatifs.

Annulation, report et déplacement

La société se réserve la possibilité d'annuler, reporter ou dédoubler une formation (notamment en fonction du nombre d'inscrit). Les participants inscrits seront immédiatement informés et leur inscription reportée à une date ultérieure. Si un report entraîne un empêchement pour un stagiaire à participer à une session sur site, son organisme d'origine aura le choix entre le remplacement par une personne ayant les mêmes besoins en formation ou le remboursement des sommes déjà versées. En cas d'annulation tardive du fait d'un participant (moins de 7 jours avant le début du stage), la totalité du devis sera facturée.

Facturation

Toute session commencée est due en totalité. Avec Plaisir envoie la facture à réception du règlement. La participation à la Formation n'est possible qu'à réception du règlement complet.

CGV Formations

Propriété intellectuelle

L'utilisation des documents ou outils partagés et remis pendant l'action de formation est soumise aux articles 40 et 41 de la loi du 11 mars 1957. Toute reproduction ne respectant pas la législation en vigueur constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et 429 du code Pénal. La responsabilité de l'entreprise partenaire et de ses clients sera engagée si un usage non autorisé était fait de ces logiciels ou supports d'intervention.

Informations légales

Numéro de Siret : 837 889 161 00019

Adresse administrative : FOODIE FREE, 7 allée des coquelicots 69250 Fleurieu sur Saône

AVEC PLAISIR est une marque déposée : avec-plaisir.fr

Tél. : 06 20 67 67 07 – Email : contact@avec-plaisir.fr