

# FORMATION TECHNIQUE

## LES ALLERGENES EN BOULANGERIE PATISSERIE

---

**Les 23 et 25 mars 2021**





# PRÉSENTATION

Les consommateurs ayant des contraintes alimentaires représentent une part croissante de la population et forment désormais un potentiel de marché important. Avoir une offre qui répond à leurs attentes devient un réel facteur de différenciation et d'adhésion à votre enseigne.

D'autre part, la réglementation rend obligatoire depuis 2015 la prise en compte du risque allergène par les professionnels des métiers de bouche, avec des sanctions en cas de contrôle.

A l'issue de cette formation, vous serez capables de faire des allergènes un atout pour votre établissement :

- Comprendre les notions d'allergies, intolérances... et les risques liées à la présence allergènes
- Être en mesure d'informer et de répondre aux demandes de vos clients (avec des exemples et des exercices de mise en situation)

Tout en respectant la réglementation, avec notamment un focus sur le gluten. Ils comprendront les risques liés aux allergies et aux nouvelles contraintes alimentaires, seront en mesure d'informer et de répondre aux demandes de leurs clients, tout en respectant la réglementation.

**Formation organisée :**

**Les 23 et 25 mars 2021  
(EN SEMI-PRÉSENTIEL)**

**En collaboration avec :**





# PROGRAMME

## **Les allergies : définition et contexte réglementaire**

Allergies, intolérances, hypersensibilités  
Principaux symptômes

## **Réglementation en vigueur en restauration : traçabilité et allergènes**

Produits emballés versus produits non pré-emballés  
Obligations et explications

## **Bonnes pratiques allergènes**

Panorama des allergènes : produits à risques et alternatives  
Bonnes pratiques en matière d'approvisionnement, stockage...  
service  
Identifier et maîtriser les contaminations croisées

## **Affichage et accueil du client**

Affichage allergènes obligatoires : méthode pour construire son  
support pas à pas  
Formats à utiliser, exemples simples et concrets : do & don't  
Comportement (s) et réponse (s) en vente à adopter

## **Focus sur le sans gluten**

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



# INFORMATIONS UTILES

## Publics

- Boulanger, pâtissier
- Directeur de magasin
- Responsables techniques
- Responsable production
- Managers et Dirigeants

## Informations pratiques

- **Durée** : deux 1/2 journées (14h-17h30) soit 7h au total
- **Date & Lieu** : 23 et 25 mars 2021 (en semi-présentiel)
- **Formation** : AVEC PLAISIR (Julie MAILLARD)

## Tarifs

- **Tarif adhérent (total des deux 1/2 journées)** : 450€ HT par participant—**réduction de 50% à partir du 2ème participant de la même entreprise**
- **Tarif non adhérent** : 550€ HT par participant

### FEBPF Services

34 quai de la Loire 75019 Paris

Organisateur de la formation : Sarah MATTEI



# BULLETIN D'INSCRIPTION

## CHOIX DE LA FORMATION

Formation : .....ALLERGENES EN BVP.....

## L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise : .....

Nom de la personne qui procède à l'inscription :  
.....

Adresse de l'entreprise :  
.....  
.....

E-mail : .....

Téléphone : .....

## LE PARTICIPANT

Nom du participant : .....

Fonction du participant : .....

E-mail du participant : .....



# PRISE EN CHARGE

## FACTURATION

Règlement par l'entreprise

Entité à facturer : .....

Adresse de facturation :

.....  
.....

Contact facturation : .....

E-mail du contact : .....

## Règlement par l'OCPO

Nom de l'OCPO : .....

Contact OCPO : .....

E-mail du contact : .....

Tél du  contact : .....