



Programme



Mettre en place des bonnes pratiques d'organisation adaptés :

- Aux fournisseurs
- Au personnel
- Aux clients



Mettre en place des bonnes pratiques d'information adaptés :

- Aux fournisseurs
- Au personnel
- Aux clients



Rechercher des solutions alternatives aux allergènes :

- Remplacer les produits allergènes de base
- Lister les produits de remplacement possibles
- Organiser un menu sans allergène alimentaire



Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de répondre aux différentes obligations d'information de la clientèle pouvant présenter des réactions allergiques.



Objectifs pédagogiques

- Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires
- Eviter ainsi les risques d'intoxications alimentaires
- Répondre ainsi aux obligations d'information de la clientèle.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2

