



Mettre en place la réglementation allergènes

Obligations légales, 14 allergènes, organisation de la cuisine et information du client (Règlement INCO 1169/2011, décret 2015-447).

Objectifs pédagogiques

- ▶ Mettre en place la réglementation sur les allergènes : obligations, identification des 14 allergènes, organisation et information du client.
- ▶ Éviter les risques juridiques et sanitaires liés aux allergies alimentaires et formaliser un système de gestion conforme.

Programme détaillé – 1 JOUR / 7 HEURES (THÉORIE, CAS PRATIQUES ET MISES EN

Jour 1 – De la réglementation à la mise en place opérationnelle 7 h • dont cas pratiques

1. Cadre réglementaire et enjeux

- ▶ Textes applicables : Règlement UE n° 1169/2011 (INCO) et décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 (denrées non préemballées).
- ▶ Code de la consommation (art. L.412-1 et suivants) ; responsabilités civile et pénale.
- ▶ Les 14 allergènes prioritaires : liste officielle et exemples concrets (gluten, crustacés, œufs, lait...).
- ▶ Sanctions en cas de non-respect : amendes, fermetures administratives, responsabilité pénale.

2. Gestion des allergènes en cuisine

- ▶ Traçabilité des ingrédients : lecture des étiquettes fournisseurs et fiches techniques produits.
- ▶ Bonnes pratiques : stockage séparé des allergènes (ex. farine sans gluten vs classique).
- ▶ Ustensiles et surfaces dédiés pour éviter les contaminations croisées ; nettoyage et désinfection.
- ▶ Cas pratiques : identifier les allergènes cachés (sauce soja contenant du gluten, bouillon cube contenant du lait...).

3. Information du client

- ▶ Obligations d'affichage : menus, cartes, sites web ; support écrit accessible avant la commande.
- ▶ Affichage en salle (ex. tableau des allergènes par plat) ; flexibilité du support (carte, fiche, classeur).
- ▶ Communication orale : former le personnel à répondre (« Ce plat contient-il du lait ? »).
- ▶ Gérer les demandes spécifiques (sans gluten, vegan...) ; rédaction d'un menu conforme.

4. Mettre en place un système de gestion

- ▶ Documentation obligatoire : fiche de déclaration des allergènes pour chaque plat.
- ▶ Registre des incidents (ex. réaction allergique d'un client).
- ▶ Formation et sensibilisation des équipes (cuisine, service, réception).
- ▶ Audit interne : checklist de conformité (« Tous les allergènes sont-ils déclarés ? »).

5. Étude de cas et évaluation

- ▶ Analyse d'un menu réel et identification des non-conformités.
- ▶ Propositions de corrections (ex. ajout d'un pictogramme « contient des fruits à coque »).
- ▶ Quiz d'évaluation (10 questions) pour valider les acquis ; remise de l'attestation.

PUBLIC CONCERNÉ

Chefs d'entreprise, gérants, responsables qualité, cuisiniers, commis, serveurs et personnel de salle de la restauration (HCR), restauration rapide, traiteurs, food trucks et métiers de bouche.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis. Idéalement, venir avec un menu ou des recettes de son établissement pour les ateliers.

DURÉE & ORGANISATION

7 heures (1 jour).

EFFECTIF

Jusqu'à 10 participants (intra) ou groupe inter-entreprises.

MODALITÉ

Présentiel ou classe virtuelle (visio).

TARIF & FINANCEMENT

Sur devis (intra ou inter-entreprises).
Finançable par votre OPCO – AKTO (hôtels, cafés, restaurants – IDCC 1979), OPCO EP (artisanat alimentaire de proximité) ou OCAPAT (industries alimentaires) – au titre du plan de développement des compétences ; France Travail possible.

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription jusqu'à 5 jours ouvrés avant le début de la formation. Prévoir en amont le dépôt du dossier de prise en charge OPCO.

CONTACT & INSCRIPTION

info@oxyformation.fr · 01 83 43 92 38 ·
www.oxyformation.fr · Devis & étude de financement.



Mettre en place la réglementation allergènes (suite)

Organisation pédagogique

Moyens & méthodes pédagogiques

Formateur spécialisé en hygiène alimentaire et réglementation INCO. Études de cas concrets (menus, recettes, étiquettes) et mises en situation. Outils opérationnels remis : modèle de fiche allergènes, menu conforme, checklist.

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Positionnement individuel avant l'entrée en formation. Émargement, évaluation continue (exercices, mises en situation) et évaluation finale (quiz / mise en situation). Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis.

Profil des formateurs

Formateurs experts de leur domaine (HCR, métiers de bouche, hygiène, gestion ou prévention), justifiant d'une expérience professionnelle significative. CV et qualifications disponibles sur demande.

COMPÉTENCES VISÉES

Identifier le cadre légal et les 14 allergènes, assurer la traçabilité, prévenir les contaminations croisées, informer le client de façon conforme et formaliser la documentation (fiche allergènes, registre).

ACCESSIBILITÉ – SITUATION DE HANDICAP

Parcours accessibles aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap étudie avec vous les adaptations nécessaires – nous contacter.

VALIDATION

Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis (et certificat de formation utile pour la prise en charge OPCO).