FORMATION SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES : AMELIORER LES PRISES EN CHARGES ET GERER UNE URGENCE VITALE

PUBLIC VISE :

- Responsable ou encadrant

- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires

- Personnel polyvalent ayant à travailler ponctuellement en cuisine / service

- Personnel en surveillance de repas

Aucune formation préalable n'est nécessaire.

Durée : 7 heures

Horaires : A définir avec l'établissement

Code formation : AA

Objectifs :

- Connaître les termes et la réglementation sur le sujet
- Définir des règles de prises en charge pour son établissement
- Gérer une urgence vitale en lien avec une réaction allergique

Programme :

Introduction

- Les chiffres clés pour appréhender les allergies alimentaires

1 – Les allergies, c'est quoi ?

- Quelques définitions pour se comprendre
- les allergènes
- Les mécanismes déclencheurs
- Les symptômes

2 – Définir la prise en charge adaptée à son établissement

- La réglementation associée
- Le suivi documentaire : le PAI Projet d'Accueil Individualisé
- Définir et maitriser le risque en cuisine et en service

3 – Gérer une urgence vitale

- S'organiser et connaître les gestes qui sauvent
- L'usage d'une trousse de secours

Outils pédagogiques : *support PWP, questionnaire évaluation*

LABOCEA est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne
Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22

Version : 2019

LABOCEA, Conseil, Expertise et Analyse en Bretagne
Zoo pôle, 5-7 rue du sabot, 22440 PLOUFRAGAN
Site de PLOUFRAGAN : 02 96 01 37 22, Site de QUIMPER : 02 98 10 28 88 Site FOUGERES : 02 99 94 74 10, Site de Brest : 02 98 34 11 00
Site de Combourg : 02 99 73 02 29 Courriel : cea@labocea.fr