



## «Restauration en milieu jeunesse, petite enfance et allergies alimentaires»

Une formation de 4 heures adaptée pour vous aider à cuisiner pour les tout petits en toute sécurité!

### Qui devrait suivre cette formation?

**Types d'emploi :** Les responsables de l'alimentation, les cuisiniers et aide-cuisiniers, les gestionnaires d'établissement

**Des milieux :** CPE, service de garde, camp de vacances, camp de jour

### Qui donne la formation?

Une nutritionniste spécialisée dans le domaine des allergies alimentaires. La formation est basée sur notre édition 2008 du *Manuel de gestion des allergies alimentaires en restauration et services alimentaires*.

### Cette formation vous permettra de...

- Connaître les besoins des enfants allergiques
- Cerner la problématique en service alimentaire de milieu jeunesse et petite enfance
- Connaître les définitions importantes (allergies, intolérances, anaphylaxie, allergènes,...)
- Reconnaître une réaction allergique (symptômes) et savoir intervenir adéquatement.
- Découvrir les stratégies d'adaptation en service alimentaire de milieu jeunesse et petite enfance (7 étapes de gestion, méthodes de travail sécuritaires, points à contrôler pour chaque emploi, analyse des ingrédients, contamination, etc.)
- Substituer les allergènes en cuisine
- Connaître les outils et services développés par l'AQAA

---

### TARIFS

**Formation centralisée :** Membre 80\$ Non-Membre 125\$  
Possibilité d'être jumelé à d'autres services de garde pour former un groupe.

**Formation sur place :** Membre 750\$ Non-Membre 950\$  
Pour un minimum de 10 personnes  
Frais de 30 \$ / pers. supplémentaire (max. 20 pers.)  
Frais de déplacement et d'hébergement en sus.

\*Prix sujets à changement sans préavis.

Les formations sont offertes partout au Québec

«Joindre l'action à la réaction»

«Reaction Get in Motion»