



«Restauration et allergies alimentaires»

Une formation de 4 heures conçue spécifiquement pour vous apprendre à gérer les allergies alimentaires en services alimentaires

Qui devrait suivre cette formation?

Milieux : restaurants, hotels, traiteurs, services alimentaires en institutions (écoles, entreprises, hôpitaux, résidences pour retraités), camps de vacances, camps de jour, etc.

Types d'emploi : Les gestionnaires, cuisiniers, serveurs, plongeurs, maîtres d'hôtel, etc.

Qui offre 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 de la clientèle allergique
- Cerner la problématique en service de restauration
- Connaître les définitions importantes (allergies, intolérances, anaphylaxie, allergènes,...)
- Reconnaître une réaction allergique (symptômes) et savoir intervenir adéquatement.
- Découvrir les stratégies d'adaptation en restauration (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 125 \$ / personne

Possibilité d'être jumelé à d'autres restaurateurs pour former un groupe.

Formation sur place : 950\$ non-membre 800\$ membre
pour un minimum de 10 personnes
Frais de 30 \$ / pers. supplémentaire (max. 20 pers.)
Frais de déplacement et d'hébergement en sus.

Les formations sont offertes partout au Québec et adaptées en fonction du type d'emploi des participants.

*Prix sujets à changement sans préavis.

Nous reconnaissons le soutien et l'aide financière de



Santé
Canada

Health
Canada



PEANUT BUREAU OF CANADA
LE BUREAU CANADIEN DE L'ARACHIDE

«Reaction Get in Motion»