



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE  
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

## « LA GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES »

*RESTAURATION ET SERVICES ALIMENTAIRES*  
*FORMATION ADAPTÉE À VOTRE MILIEU DE TRAVAIL*

DURÉE : 4 HEURES

### QUI DEVRAIT SUIVRE CETTE FORMATION?

**MILIEUX :** Restaurants, hôtels, traiteurs, services alimentaires en institutions, (écoles, entreprises, hôpitaux, résidences pour retraités), etc.

**TYPES D'EMPLOI :** Les gestionnaires, cuisiniers, aide-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* et à noter qu'elle peut être adaptée selon les besoins des clients.

### 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

**Pour information :** 514 990-2575