



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

« La gestion des allergies alimentaires en restauration »

DURÉE : 4 HEURES

Cette formation s'adresse à :

Gestionnaires, cuisiniers et aide-cuisiniers, serveurs, plongeurs, maîtres d'hôtel... Dans les restaurants, hôtels, traiteurs, services alimentaires (entreprises, hôpitaux, résidences, centres d'hébergement...).

Cette formation est offerte par :

Une diététiste accréditée par l'AQAA.

Objectifs de la formation :

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.

- 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 :

Inscription individuelle

Membre : 125 \$ /personne

Non-membre : 150 \$/personne

Inscription d'un groupe

Un minimum de 10 personnes est requis.

Membre : 1125 \$ / 10 personnes

Non-membre : 1350 \$ / 10 personnes

30 \$ par personne supplémentaire (max. 20 pers.)

*Frais de déplacement et d'hébergement en sus.

**Prix sujets à changement sans préavis.