



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE  
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

**« La gestion des allergies alimentaires en milieu jeunesse »  
(services alimentaires et restauration)  
Pour les responsables de l'alimentation, cuisiniers et aide-cuisiniers,  
gestionnaires d'établissement, etc.**

DURÉE : 4 HEURES

**Qui devrait suivre cette formation?**

**Milieus :** CPE, services de garde, camp de vacances, camp de jour, centres jeunesse, 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 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

**Pour information :** 514 990-2575