



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

« Allergies alimentaires en milieu jeunesse : cuisiner et manger en toute sécurité »

DURÉE : 6 HEURES

Cette formation s'adresse à :

Gestionnaires, responsables de l'alimentation, cuisiniers et aide-cuisiniers en CPE, services de garde, camps de vacances, centres jeunesse...

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*.

- 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 :

Inscription individuelle

Membre : 100 \$/personne

Non-membre : 130 \$/personne

Inscription d'un groupe

Un minimum de 10 personnes est requis.

Membre : 900 \$ / 10 personnes

Non-membre : 1200 \$ / 10 personnes

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

*Frais de déplacement et d'hébergement en sus.

**Prix sujets à changement sans préavis.