

**Descriptif :**

Les allergènes présents dans les aliments peuvent mettre la vie en danger. On estime que 1 à 2 % des adultes et 5 à 8 % des enfants sont touchés par une réaction allergique alimentaire. Il est essentiel que tout le personnel travaillant dans la fabrication, la vente au détail, la distribution ou l'accueil des aliments comprenne la cause des réactions allergiques, les symptômes et les moyens de contrôler les allergènes dans l'industrie alimentaire.

**Objectifs pédagogiques :**

A la suite de cette formation, les participants auront les connaissances et les compétences pour :

- Expliquer pourquoi les allergènes sont une préoccupation majeure
- Définir la cause des réactions allergiques
- Décrire les symptômes des réactions allergiques et des intolérances alimentaires
- Identifier les aliments les plus susceptibles de provoquer des réactions allergiques.
- Décrire les mécanismes utilisés pour contrôler les ingrédients allergènes dans un établissement alimentaire
- Expliquer comment tester les allergènes dans un établissement alimentaire.

**Compétences visées**

- Accédez à votre formation à l'heure et au lieu qui vous conviennent.
- Apprentissage interactif grâce à des activités et des quiz
- Une fois l'évaluation réussie, téléchargez immédiatement votre certificat numérique.

**Public visé :**

Ce cours est idéal pour les employés de la production alimentaire et leurs superviseurs qui ont besoin de se sensibiliser aux allergènes. Il convient également au personnel des entreprises alimentaires dont les rôles et les décisions ont une incidence sur la sécurité alimentaire, comme les équipes chargées des achats, de la logistique et des opérations, la direction générale et les RH.

Elle peut s'adresser aux profils suivants :

- Production et opérations
- Ingénierie
- Achats et approvisionnement
- La distribution
- Direction générale (non alimentaire)
- Bureau et équipes



## Prérequis :

Il n'y a pas de prérequis pour ce module de formation.

---

## Qu'est-ce qui est inclus :

- Supports de cours en version électronique
  - Certificat de formation
  - Certificat de réalisation/attestation
- 

## Modalités d'évaluation

- Exercices pendant l'ensemble de la formation
  - Un test en fin de formation pour évaluer les connaissances
  - Un questionnaire de satisfaction
- 

## Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Supports de cours comprenant les parties suivantes :

- Cours pré-enregistrés avec des vidéos et des exercices

\* Veuillez noter que cette formation est dispensée en langue anglaise et que la présence d'un formateur n'est pas prévue pour ce type de modules. En cas de souci ou de besoin de renseignement, veuillez contacter le **01 89 79 00 40** ou [training.france@bsigroup.com](mailto:training.france@bsigroup.com)

\*\*Veuillez noter que votre accès à la plateforme sera actif pendant 12 mois, à partir de la date d'ouverture, et vous recevrez un email avec vos identifiants.

\*\*\*Nos formations sont éligibles à la prise en charge par les opérateurs de compétences (OPCO), si vous souhaitez en bénéficier, merci de nous informer lors de votre inscription.

\*\*\*\*Veuillez noter que, pour faire valider votre inscription, vous aurez jusqu'à 48h avant la date de début, pour la finaliser.

\*\*\*\*\*Si vous êtes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour procéder à votre inscription : par email à

[training.france@bsigroup.com](mailto:training.france@bsigroup.com) ou par téléphone au **01 89 79 00 40**.

