

Cook And Co

Formation et Conseil

Module de Formation MFI05

ALLERGENES ET REGLEMENTATION INCO

Objectifs :

- Connaître les obligations en matière d'étiquetage et d'information aux consommateurs liées à l'application d'INCO
- Maitriser les étiquetages et/ ou affichages sur les allergènes.
- Adapter la réglementation à son établissement et répondre aux exigences des contrôles officiels

Personnes concernées :

Agent de restauration – Cuisinier – Second de cuisine – Chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis

Compréhension du français

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Apport théorique
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un quizz en début et en fin de formation

Définition de la réglementation Inco

Comprendre le texte de loi UE n°1169/2011 et ses évolutions
L'impacte de la réglementation INCO dans la restauration collective
Le principe d'harmonisation des informations des étiquettes des denrées alimentaires
Les mentions obligatoires à préciser sur les étiquettes des produits

L'identification des allergènes dans les recettes proposées

Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire
Définitions et terminologies
Identification des allergènes dans les recettes/produits VAE proposés (ADO)
Etiquetage et affichage dans une démarche d'information (lisibilité-allergènes-date de péremption...)

Adapter le référentiel à son établissement

Les liens entre l'INCO et le PAI
La création des fiches techniques
Les contaminations croisées en production
Mise en forme et emplacement des mentions
Les dénominations de vente

Mise en application

Comment appliquer la méthode HACCP pour maitriser le risque allergène
Savoir travailler les produits de substitution dans les recettes
Mettre en place un document d'informations à partir d'un menu proposé

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 1 – MATIN –					
S'inscrire dans le processus de formation	Présentation des objectifs, du contenu et de l'approche pédagogique de la formation Formulation des questionnements	Tour de table Prise en compte des attentes des apprenants et des besoins spécifiques.	Diaporama Objectifs et sommaire QUIZ	Evaluation diagnostic	30 min
Comprendre et répondre à la réglementation INCO	<ul style="list-style-type: none"> Le contexte réglementaire : Comprendre le texte de loi UE n°1169/2011 et ses évolutions L'impact de la réglementation INCO dans la restauration collective Identification des prestations du Crous concernées par cette réglementation 	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama		1h30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
<ul style="list-style-type: none"> La réglementation INCO dans les prestations 	<ul style="list-style-type: none"> Le principe d'harmonisation des informations des étiquettes des denrées alimentaires Les mentions obligatoires à préciser sur les étiquettes des produits 	Méthode expositive et active : Echanges/questionnement Apport d'exemples	Diaporama		1h30
Jour 1 – APRES-MIDI					
Savoir identifier les allergènes dans les produits/prestations alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Connaitre les 14 allergènes à déclaration obligatoire Définitions et terminologies Identification des allergènes dans les recettes/produits VAE proposés (ADO) Etiquetage et affichage dans une démarche d'information (lisibilité-allergènes-date de péremption...) 	Méthode expositive et active (travail en sous-groupe) Méthode démonstrative et active : Création d'un affichage	Diaporama Exercices sur la détermination des allergènes Fiches recettes		3h00
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation	Debriefing de la journée	Tour de table Final	Paperboard :	Evaluation	30 min

	Synthèse bilan et préparation de la 2 ^{ème} journée	Reprise des points clefs			
Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 2 – MATIN –					
S'inscrire dans le processus de formation	Rappel des points clefs vus sur la 1 ^{ere} journée Formulation des questionnements Présentation de la journée	Tour de table	Diaporama Objectifs et sommaire	Evaluation diagnostic	30 min
Adapter le référentiel à son établissement	<ul style="list-style-type: none"> Les liens entre l'INCO et le PAI De la conception de la recette à la fiche technique La création des fiches techniques 	Méthode expositive Echanges/questionnement Exercice en sous-groupe	Diaporama Fiche technique		1h30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Adapter le référentiel à son établissement	<ul style="list-style-type: none"> Les contaminations croisées en production Mise en forme et emplacement des mentions Les dénominations de vente Les contrôles officiels 	Méthode expositive et pratique – Exercice en sous-groupe	Diaporama Fiche technique Menu Etiquette		1h30
Jour 2 – APRES-MIDI					
Définir et mettre en place les procédures internes	<ul style="list-style-type: none"> Comment appliquer la méthode HACCP pour maîtriser le risque allergène Savoir travailler les produits de substitution dans les recettes Mettre en place un document d'informations à partir d'un menu proposé 	Méthode expositive et pratique Exercice en sous-groupe	Diaporama Fiche technique Support de cours sur les produits et substitution Démarche rédactionnelle		2h30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation	Debriefing de la journée Evaluation des connaissances Synthèse bilan et perspectives	Tour de table Final Reprise des points clefs	Paperboard : Quizz « Après »	Evaluation sommative	1h00