Allergies alimentaires

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25160527F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : **Labocéa Quimper**

Présentation de la formation

Objectifs

- Connaître les termes et la réglementation sur le sujet
- Définir des règles de prises en charge pour son établissement
- Gérer une urgence vitale en lien avec une réaction allergique

Programme

Introduction

- Les chiffres clés pour appréhender les allergies alimentaires

1 – Les allergies, c'est quoi ?

- Quelques définitions pour se comprendre - Les allergènes - Les mécanismes déclencheurs - Les symptômes

2 – Définir la prise en charge adaptée à son établissement

- La réglementation associée - Le suivi documentaire : le PAI Projet d'Accueil Individualisé - Définir et maîtriser le risque en cuisine et en service

3 – Gérer une urgence vitale

- S'organiser et connaître les gestes qui sauvent - L'usage d'une trousse de secours

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle
H1503 — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2176205S	Présentiel	Quimper	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25160527F