

## LES ALLERGENES

### OBJECTIFS

- Maîtriser les différents allergènes
- Savoir les identifier et les indiquer sur votre carte
- Maîtriser la création de recettes en tenant compte des allergènes

### CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches pratiques
- Réalisation de recettes sans gluten
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Mise en place classeur allergènes obligatoire
- Rappel des règles d'hygiène et sécurité
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées avec la prise en compte des allergènes
- Techniques de réalisation

### METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

### PUBLIC CONCERNE

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

### PRE-REQUIS

- Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

### DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

### TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 400,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

### LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu : .....

.....

Date(s) : Du ...../...../..... Au ...../...../..... ou .....