



AFDIAG
SASU

Programme de formation

Rappel sur les objectifs pédagogiques :

1. Identifier le contexte du sans gluten (l'AFDIAG, le logo « épi barré », le marché du sans gluten en France et à l'étranger, le gluten et les maladies liées à sa consommation).
2. Maîtriser la réglementation du sans gluten (mise en pratique)
3. Identifier la nature des risques sanitaires et des contaminations croisées (achat, stockage, préparation...)
4. Connaître les diverses obligations du restaurateur (affichages des allergènes, plan HACCP, mentions...).

Première journée - 5 heures

Après-midi (Objectif 1 et 2)

40 mn – Introduction, tour de table, quizz d'évaluation des connaissances.

240mn – (pause de 20mn)

Partie 1 :

- Le contexte du sans gluten
- Les maladies liées au gluten
Vidéo 1 : Vidéo témoignages intolérants au gluten
- Les notions de base sur le gluten
Vidéo 2 : La panification

Partie 2 :

- La réglementation autour du gluten
- Les étiquettes et les différentes mentions à connaître

Deuxième journée - 5 HEURES

Après-midi (Objectif 3 et 4)

40 mn – Introduction, tour de table avec les stagiaires

240mn - (Pause de 20mn)

Partie 1 :

- Mise en pratique
 - Devoir d'information et affichages obligatoires
- Vidéo 3 : Le quotidien d'un intolérant au gluten lors d'une sortie au restaurant

Partie 2 :

- Un exemple de plan d'analyses des risques (HACCP)
- Quizz de validation des acquis de compétences
- Échanges entre le formateur et les stagiaires

Public visé :

Tous les dirigeants et les salariés exerçant leurs activités dans les secteurs suivants :

- > Restauration traditionnelle (code NAF 56.10A)
- > Cafétérias et autres libre-service (code NAF 56.10B)
- > Restauration de type rapide (code NAF 56.10C)

Prérequis :

Disposer d'un ordinateur ou tablette avec une connexion internet.

Durée de la formation :

10 heures (2 demi-journées de 13h00 à 18h00)

Moyens pédagogiques :

- Animation par des professionnels
- Support présenté en distanciel
- Films pédagogiques
- Guides et fiches pratiques, support de formation, répertoire des produits « épi barré »

Évaluation de la formation :

- > Évaluation régulière de la compréhension des stagiaires par des quizz aux principales étapes de la formation.
- > Une attestation de fin de formation est délivrée.

Disposition de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Attestation d'assiduité
- Quizz d'évaluation des connaissances et quizz d'évaluation des compétences acquises lors de la formation
- Mise en situation
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

Mis à jour le 29/03/2023