



DÉVELOPPER UNE CUISINE SANS GLUTEN

OBJECTIFS

- Être capable de faire un état des lieux sur les allergènes en restauration,
- Comprendre les appellations et maladies liées au gluten ; allergie, intolérance et maladie coéliquaue,
- Être capable de lire les étiquettes et mesurer les risques,
- Fabriquer des plats sans gluten et être vigilant sur la contamination croisée,
- Valoriser le sans gluten dans son restaurant.

DURÉE - DATES ET HORAIRES

1 jour de formation.

Dates et horaires selon les agendas et définis dans la convention de formation.

TARIF

A partir de 350 € nets par journée (prise en charge possible par les OPCO).

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent Handicap.

INFORMATIONS ET INSCRIPTION

Contact : Emmanuelle CAZENAVE
Formatrice - Référente Pédagogique
Administrative - Référente Handicap
06 61 70 96 84 - contact@mkconseil.fr

100 % des stagiaires satisfaits !

0% d'abandon 😊

PUBLIC

Dirigeant, salarié dans la restauration, métiers de bouche ou porteurs de projet.

PRE-REQUIS

Aucun.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET MÉTHODES MOBILISÉES

Ordinateur à disposition de chaque participant si besoin
Formateur expérimenté
Formation accessible en présentiel
Support de formation remis à chaque participant
Quizz oral et exercices tout au long de la séance.

ÉVALUATION

Questionnaire de positionnement à l'entrée de la formation et évaluation des acquis en fin de formation.
Attestation de suivi de la formation et remise d'un certificat de réalisation.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription par téléphone, mail, les réseaux sociaux ou le site.
Délai d'accès selon l'agenda interne :
L'inscription et la convention doivent être signées 15 jours avant le premier de la formation (variable si demande de financement).

PROGRAMME

- Les chiffres en France et en Europe,
- Connaître la réglementation en vigueur sur les 11 allergènes dont le gluten,
- Allergies, intolérance, maladie coéliquaue, savoir faire la différence et quels dangers encourt le consommateur si il en ingurgite,
- Savoir se protéger en cas d'accident, de contamination,
- Savoir lire la composition des produits,
- Différencier les appellations autorisées ou pas : amidon de blé, glucose de blé, fructose de blé...
- Trouver des ingrédients de substitution au blé,
- Être vigilant sur la contamination croisée, organiser sa cuisine et sa fabrication sans risque,
- Briefer ses équipes, et faire du sans gluten, un axe de développement et de différenciation !