

## OFFRE DE SERVICE

### ATELIER DE FORMATION

#### « LA GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION : CUISINER ET MANGER EN TOUTE SÉCURITÉ »

Toutes les allergies ou intolérances alimentaires doivent être traitées consciencieusement afin de diminuer les risques tout en préservant le plaisir de manger. Les meilleurs moyens de gérer les allergies alimentaires demeurent la sensibilisation, l'éducation, la communication, les stratégies préventives et la préparation en cas d'urgence.

Les restaurants, les hôtels et les services alimentaires sont particulièrement interpellés par ce nouvel enjeu et doivent répondre à une proportion grandissante de consommateurs allergiques qui posent des questions et demandent des précisions reliées aux aliments qui leur sont proposés. Difficile de faire confiance à une tierce personne qui prépare vos repas si vous n'êtes pas certain que cette personne maîtrise bien la gestion des allergènes alimentaires.

C'est justement pour aider **les restaurateurs, les hôteliers et les responsables des services alimentaires** à répondre aux besoins des clients allergiques qu'Allergies Québec a mis en place cette formation.

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Améliorer votre compréhension de base sur les allergies alimentaires
  - o Sujets abordés : statistiques, définitions, allergènes courants et prioritaires, l'exposition, le nettoyage et un survol des hypersensibilités alimentaires communes.
- Connaître l'anaphylaxie et savoir comment réagir en cas d'urgence
  - o Sujets abordés : symptômes, traitements, mesures d'urgence et aspects légaux.
- Apprendre comment gérer les allergies alimentaires et créer un environnement sécuritaire
  - o Sujets abordés : 7 étapes essentielles de la gestion en cuisine, réglementation canadienne sur l'étiquetage, méthodes de travail sécuritaires, points de contrôle, trucs et substituts en cuisine et une mise en situation.
- Rassembler votre équipe pour échanger sur les enjeux de votre service avec une spécialiste.
- Connaître les outils et services développés par Allergies Québec

Cette formation est d'une durée de **3 heures**. Elle est offerte par une nutritionniste formatrice d'Allergies Québec, spécialisée en allergies alimentaires.

N.B. Le contenu de la formation peut être personnalisé en fonction des besoins d'informations définis préalablement par le client. Les honoraires professionnels de la nutritionniste seront alors ajoutés au tarif de base selon le travail réalisé.

## TARIFS

### Formation dans votre milieu

### Formation à distance (webinaire)

500 \$ par formation de 3 heures (15 minutes de pause) pour un <u>maximum</u> de 25 participants	400 \$ par formation de 3 heures (15 minutes de pause) pour un <u>maximum</u> de 25 participants
Frais de déplacement* 0,58 \$ du kilomètre calculé à partir du siège social d'Allergies Québec <i>*Pour tout déplacement éloigné : une entente personnalisée de déplacement et d'hébergement sera négociée.</i>	Aucuns frais de déplacement

## LOGISTIQUE

La date et l'horaire choisis pourront être fixés selon les disponibilités des formatrices d'Allergies Québec et du client. La formation peut se donner de jour comme de soir en semaine et exceptionnellement le samedi en journée. La formation peut également être offerte à distance en format webinaire.

Le client devra fournir un local muni d'accès internet, d'un ordinateur portable connecté à un projecteur multimédia et d'un écran **ou** d'un mur pouvant servir à projeter la formation. Le client est responsable de l'impression des diapositives pour les participants.

Une entente de service devra être signée par les deux parties.

### Service à la carte Consultation personnalisée

- Réponses à vos questionnements spécifiques à votre réalité
- Visite de vos installations et enseignement pratique  
ex. visite du garde-manger et lecture des étiquettes avec votre personnel
- ex. mises en situation
- **100\$ de l'heure**, pour une consultation à distance ou lorsque jumelée à une formation dans votre milieu.