

OFFRE DE SERVICE

ATELIER DE FORMATION

« LA GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES EN MILIEU JEUNESSE : CUISINER ET MANGER EN TOUTE SÉCURITÉ ET PROTOCOLE ET PROCÉDURES »

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.

En milieu jeunesse, qu'il s'agisse d'un centre de la petite enfance, un service de garde en milieu familial, ou en garderie privée, l'intervention auprès des enfants allergiques doit être une responsabilité partagée par les parents ainsi que toute l'équipe de travail. C'est justement pour **aider les cuisiniers et cuisinières dans les milieux jeunesse et les intervenants (responsables, éducateurs, conseillers pédagogiques et surveillants)** à répondre aux besoins des enfants 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 (pour tous) : 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 (pour tous) : symptômes, traitements, mesures d'urgence et aspects légaux.
- Apprendre comment gérer les allergies alimentaires et créer un environnement sécuritaire
 - o Sujets abordés (pour l'équipe cuisine) : 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.
 - o Sujets abordés (pour les intervenants) : la responsabilité partagée, recommandations principales, l'identification des enfants à risque, plan d'urgence, les stratégies de prévention, l'encadrement et les points de contrôle pour les repas et les sorties, la pouponnière (pour les services de garde éducatifs en petite enfance), la lecture des étiquettes et une mise en situation.
- Connaître les outils et services développés par Allergies Québec

Cette formation est d'une **durée totale de 4,5 heures** et comprend un tronc commun pour tous (1,5 h), puis des modules spécifiques destinés à l'équipe cuisine (1,5 h) et aux intervenants (1,5 h). 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)

800 \$ par formation de 4,5 heures* (15 minutes de pause) pour un <u>maximum</u> de 25 participants	675 \$ par formation de 4,5 heures (15 minutes de pause) pour un <u>maximum</u> de 25 participants
Frais de déplacement**	Aucuns frais de déplacement

* Le tarif pourrait varier si la formation sur place doit s'effectuer en plusieurs visites distinctes.

**Les frais de déplacement seront évalués lors de la préparation de l'entente de service. Pour tout déplacement éloigné, une entente personnalisée de déplacement et d'hébergement sera négociée.

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.

Pour la formation dans le milieu, le client devra fournir un local muni d'accès internet, un ordinateur portable connecté à un projecteur multimédia et un écran **ou** 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.

Pour en savoir plus sur les formations et nous faire part de vos besoins, communiquez avec notre coordonnatrice aux formations à administration@allergiesquebec.ca ou au 514 990-2575 poste 201

Service à la carte Consultation personnalisée

- Réponses à vos questions spécifiques relatives 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 pour le service de diner et de la collation, telles que comment servir un enfant allergique aux œufs le jour où la quiche est au menu
- **100\$ de l'heure**, pour une consultation à distance ou lorsque jumelée à une formation dans votre milieu.