

OFFRE DE SERVICE

FORMATION

« LA GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES EN MILIEU JEUNESSE : 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.

La vigilance est de mise afin d'assurer la sécurité des enfants qui se trouvent sous notre garde. Pour cette raison, il est essentiel de prendre des mesures proactives et de mettre en place des procédures pour encadrer les enfants allergiques. Ceci est nécessaire en raison du grand nombre d'intervenants qui côtoie de près ou de loin ces enfants.

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** 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**
 - 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**
 - Sujets abordés : symptômes, traitements, mesures d'urgence et aspects légaux.
- **Apprendre comment gérer les allergies alimentaires et créer un environnement sécuritaire**
 - Sujets abordés : assurer un service sécuritaire, l'importance de la communication, les 6 points essentiels de la gestion des allergènes en cuisine, la réglementation canadienne sur l'étiquetage, les méthodes de travail sécuritaires, les points de contrôle et une mise en situation.
- **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)
575 \$ par formation de 3 heures (15 minutes de pause) pour un <u>maximum</u> de 25 participants	500 \$ par formation de 3 heures (15 minutes de pause) pour un <u>maximum</u> de 25 participants
Frais de déplacement*	Aucuns frais de déplacement

*Les frais de déplacement seront évalués lors de la préparation de l'entente de service, et sont calculés à partir du siège social d'Allergies Québec. 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.

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.

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 dîners et de la collation, tels que comment servir un enfant allergique aux œufs le jour où la quiche est au menu

110\$ de l'heure, pour une consultation à distance ou lorsque jumelée à une formation dans votre milieu.