

ALLERGIE ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

€ COÛT

Nous consulter



CONTACT



OBJECTIFS

Simplifier la mise en place de la disposition législative sur les allergies alimentaires et identifier les risques au sein de l'établissement.



PUBLIC

Personnel de cuisine/personne en charge de la préparation des plats
Personnel de service pour savoir transmettre l'information



DURÉE

14 heures



DATE

Nous consulter pour connaître les prochaines dates.



LIEU

CCI Creuse - CCI Correze - CCI Haute-Vienne



PROGRAMME

Présentation des allergènes et liste des 14 allergènes ciblés par la législation
Comment lire la composition des produits
Mise en place de procédures pour éviter toute contamination
Lecture de recettes et identification des allergènes
Mise en place de l'information client
Questions et expériences

Chambre de commerce et d'industrie de la Creuse
Maison de l'Economie - 8 Avenue d'Auvergne 23000 GUERET CEDEX

