



Nutrition - Alimentation

Contact : Marie-Françoise TAHON
Tél. 0320877188 Fax 0320877296 formation@pasteur-lille.fr

Prise en charge des enfants allergiques en collectivité

Contexte

Pour les personnes souffrant d'allergie alimentaire, il n'est pas toujours aisé de manger à l'extérieur du domicile. Comment sécuriser la prise en charge d'un convive allergique ? Quel est le cadre juridique et réglementaire ?

Pré-requis

Travailler en restauration collective.

Public

Personnels en charge de la restauration au sein des structures scolaires. Personnels des centres de loisirs et d'hébergement.

Objectifs

Mieux connaître les allergies, leurs mécanismes, leurs traitements.
Savoir prendre en charge des sujets allergiques en collectivité.

Contenu

Qu'est-ce qu'une allergie ?
L'allergie alimentaire. Epidémiologie. Symptômes cliniques et biologiques. Diagnostic.
Les allergies alimentaires. Les aliments impliqués. Evolution clinique. Causes des allergies alimentaires. Prévention.
Orientations thérapeutiques.
L'étiquetage : normes réglementaires.
Prise en charge d'une personne allergique par la restauration collective : réglementation en vigueur, exemple de PAI (plan d'accueil individualisé), cas pratiques.

Intervenants

Docteur Jean-Michel Lecerf, Médecin nutritionniste.
Diététicienne.

Méthodes pédagogiques

Animation de groupe : participation et interactivité privilégiées.
Présentation par vidéoprojecteur.
Mises en pratique.
Documents pédagogiques remis à chaque stagiaire.

Date :
8 septembre 2011
22 mars 2012

Lieu : **Lille (59)**
Durée : **1 jour (7h)**
Prix : **280 € HT**
adaptable en INTRA

Code : **MSAA**

