



LES ALLERGIES ALIMENTAIRES CHEZ L'ENFANT

OBJECTIFS

Prévenir le risque allergique,
comprendre les mécanismes et
prendre en charge l'alimentation de
l'enfant allergique en collectivité

CONTENU

Mécanismes des allergies
Les aliments à risque
La prévention en cas de terrain
familial allergique
Les laits
Quelques allergènes courants :
arachide, œufs...
Des recettes adaptées
Construire un PAI (Projet d'Accueil
Individualisé)

METHODOLOGIE

$\frac{1}{2}$ journée d'audit sur site avec
analyse des menus et des pratiques,
prise de photographies, rédaction
d'un rapport (pour la formule en
intra)
Formation en salle : diaporamas,
projection des photos du site, jeux
de rôles, dégustations, analyse
d'emballages alimentaires...

 06 81 26 97 61
contact@nutrissima.fr

PUBLIC

Cuisiniers, agents de restauration,
puéricultrices, infirmières,
éducatrices de jeunes enfants,
auxiliaires de puériculture...

FORMATEUR

Diététicienne nutritionniste
spécialisée en restauration
collective

DUREE

$\frac{1}{2}$ journée audit en Intra)
1 jour de formation en salle (7h)

COUT PEDAGOGIQUE

INTRA

1100 euros/jour/groupe jusqu'à 15
personnes*

**Hors frais de déplacement et
d'hébergement du formateur
(Audit 900 euros)*

INTER

280 euros/jour/stagiaire
(pause et déjeuner compris)

DATE

Mardi 18 septembre 2012 à Mulhouse

