

Organisation :

- Durée de 3 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Cible :

- Responsables et opérateurs d'un service de restauration,
- Cuisinier,
- Responsables achats

Contact inscription :

☎ +352 26 53 29 66
✉ info@signa.lu
🌐 www.signa.lu

🌀 **Compétences développées**

- Connaissance des bases théoriques d'une cuisine pluri-allergènes

🌀 **Contenu**

- Notion allergène / intolérance alimentaire,
 - Les principaux allergènes,
 - Régime éviction simple / éviction stricte,
 - La cuisine sans gluten,
 - La cuisine sans lactose,
 - La cuisine sans œufs,
 - La cuisine sans soja,
 - La cuisine sans fruits à coque, arachides,
 - La cuisine sans poisson, crustacés, mollusques,
 - Conseils pratiques.
- } aliments concernés et alternatives proposées

🌀 **Méthode pédagogique**

- Formation interactive avec support Powerpoint,
- Illustration par des exemples,
- Étude de cas pratique en atelier,
- Discussions,
- Questions / réponses.

🌀 **Evaluation**

Un certificat de participation sera remis après la formation.