

## Organisation :

- Durée de 2 heures
- Langue : allemand, français, luxembourgeois.

## Cible :

- Personnel des SEA susceptible de s'occuper d'enfants
- Personnel de cuisine SEA
- Personnel encadrant SEA

## Contact inscription :

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

## 🌀 **Compétences développées**

- Connaissance des allergies et intolérances alimentaires,
- Gestion en interne des allergies alimentaires,
- Compréhension des conséquences sur les enfants en cas de consommation de l'allergène,
- Compréhension des PAI,
- Différenciation des régimes spécifiques à éviction simple et stricte.

## 🌀 **Contenu**

- L'allergie :
  - Définition,
  - Causes
  - Développement de l'allergie et symptômes
  - Réaction et choc anaphylactiques
  - Premiers secours
- L'allergène :
  - Législation,
  - Déclaration obligatoire,
  - Etiquetage,
  - Allergie croisée,
  - Allergie vs intolérance et maladie cœliaque,
- Le PAI et sa gestion en interne,
- Les régimes spécifiques à éviction simple et stricte,
- Les ateliers pédagogiques.

## 🌀 **Méthode pédagogique**

Une pédagogie attractive centrée sur l'apprenant pour transformer le savoir en compétences concrètes.

- Base théorique sur support visuel structuré,
- Exercices pratiques pour ancrer les connaissances,
- Stimulation de la réflexion collective via des discussions de groupe et échange d'expérience.

## 🌀 **Evaluation**

- Un **certificat** de participation sera remis après la formation.