

Organisation :

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

Cible :

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

Contact inscription :

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

Compétences développées

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

🌀 **Contenu**

- L'allergie
 - Définition,
 - Cause,
 - Développement de l'allergie et symptôme,
 - Réaction et choc anaphylactique.
 - Premiers secours.
- L'allergène
 - Législation
 - Déclaration obligatoire,
 - Etiquetage,
 - Allergie croisée,
 - Allergies vs intolérance et maladie coéliquaue.
- Les PAI et sa gestion en interne,
- Les régimes spécifiques à éviction simple et stricte,
- Les ateliers pédagogique.

🌀 **Méthode pédagogique**

Une pédagogie attractive centrée sur l'apprenant pour transformer le savoir en compétence concrète.

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

🌀 **Evaluation**

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