

PRÉVENIR LE RISQUE ALLERGIQUE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Comment bien accueillir dans nos structures un enfant ayant une allergie alimentaire ?
- Comment se présente une allergie ?
- Que doit préciser le Projet d'Accueil Individualisé (PAI) ?
- Comment lire les étiquettes ?
- Que faire en cas de réaction allergique ?

PUBLIC CONCERNE :

Tous les salariés encadrant des temps de repas et collations

Petite Enfance

Enfance Jeunesse

PROGRAMME :

1-Appports théoriques :

- Allergie alimentaire : qu'est-ce c'est ? quels aliments sont en cause ?
- Prise en charge de l'allergie : qui fait quoi et comment ?
- Le PAI : exemple
- Eviction alimentaire et réaction allergique : comment faire en pratique ?
- Entre contraintes réglementaires, spécificités de la structure et responsabilités, comment faire en pratique ?

2-Ateliers : 2-1 La trousse d'urgence
2-2 Nutrition : repérages des allergènes et étiquettes

Niveau de connaissance prérequis :

Aucun

Nature de la formation :

Action de formation visant à acquérir, entretenir ou perfectionner des connaissances.

Méthodes pédagogiques :

- Partage d'expériences
- Etude de cas pratique
- Mise en situations

Méthodes techniques :

- Support de formation remis aux stagiaires
- Apports théoriques
- Apports pratiques
- Mise en situation

Modalité d'évaluation :

Mise en situation pratique

Intervenant :

Docteur Jean-Marc RAME, médecin allergologue

Angélique DOC Diététicienne, spécialisée du Réseau d'Allergologie de Franche-Comté (RAFT)

Effectif : 10 à 30

Lieu :

Maison de la Famille, Besançon

Date (s) : 02/06/2022

Horaires au choix :

de 08h30 à 12h00

ou de 13h00 à 16h30

Durée : 3.5 h 0.5 jour

Coût total :

Salarié Familles Rurales : 50 euros

Personne extérieure : 75 euros

MAJ 29/12/2021