

# LES ALLERGÈNES

« Prendre en charge l'enfant présentant des allergies ou intolérances alimentaires en EAJE »

Dates : Jeudi 21 mars et jeudi 4 avril 2019

## Objectifs :

- Faire la différence entre intolérance, allergie et sensibilité
- Identifier la présence d'un allergène
- Mettre en place les bonnes pratiques en cas d'allergie
- Identifier les impacts psychologiques de cette pathologie et adapter sa pratique.
- Concevoir des menus équilibrés en tenant compte de l'allergie
- Prendre en compte l'impact de la pathologie sur le projet et le fonctionnement de la crèche

## Contenus :

1er jour

- L'équilibre alimentaire
- Allergie, intolérance et sensibilité
- Mécanisme de l'allergie et manifestation
- Les allergies les plus fréquemment rencontrées et classification des allergènes.
- La traçabilité et réglementation sur la présence d'allergènes alimentaires
- Impact sur le fonctionnement : règle d'hygiène, Etiquetage, organisation

2ème jour

- Analyse en fonction de la liste des produits et aliments récoltés par les participants sur leur lieu de travail.
- Elaboration d'un tableau d'allergènes

## Public et Pré-requis :

Salariés et bénévoles investis dans les lieux d'accueil petite enfance

## Lieu et horaires :

TOULOUSE

9h – 12h30 et 13h30-17h

## Durée de la formation :

2 jours soit 14 heures

## Coût pédagogique :

Adhérent	300 €
Non Adhérent	440 €
Bénévole	40 €
Individuel	100 €

## Intervenant :

Estelle Barrau, Diététicienne

## Méthodes :

Apports théoriques, mise en application au travers d'exercices. Cas pratiques adaptés à l'utilisation concrète en crèche. Echanges sur les pratiques