

DUREE

0,5 jour

TARIF

Nous consulter

LIEUX ET DATES

Période : janvier à décembre 2026

Lieu : Laval – Mayenne – Château-Gontier

Groupe de participants : 6 à 10



OBJECTIFS

- Apprendre à reconnaître, évaluer et limiter les additifs alimentaires dans les matières premières achetées en cuisine
- Appliquer des stratégies pour limiter l'exposition du consommateur



PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : responsables de cuisine, cuisiniers et responsables des achats de matières premières
- Prérequis : aucun



OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Support de formation papier remis en fin de stage à chaque participant
- Quiz en groupes
- Participation et interactivité privilégiées entre participants



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de quiz (format dématérialisé : Klaxoon)
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid) (format dématérialisé : Klaxoon)
- Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire



PROGRAMME

- Définition et classification
- Le cadre réglementaire
- Les principaux groupes d'additifs et leurs fonctions
- Les risques sanitaires associés à certains additifs
- Les fiches réflexes : lire une étiquette, les additifs à éviter et les stratégies pratiques pour limiter l'exposition

« Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. »

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.