



LES ALLERGÈNES

PAR ELITE FORMATION

www.elite-groupe.fr

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

m.guedj@elite-groupe.fr

06 13 50 11 91

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Maîtriser les différents allergènes

Savoir les identifier et les indiquer sur votre carte

Maîtriser la création de recettes en tenant compte des allergènes

PLAN PÉDAGOGIQUE

Différents allergènes existent. Mais les connaissez-vous tous et savez-vous les identifier ? Pas de panique !

Notre formateur vous fera une petite mise au point pour vous aider à créer un menu spécial adapté à toutes les papilles.

TARIFICATION SUR DEMANDE

1 à 3 jours (7h-21h)

En intra ou extra-entreprise