

Organisation :

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

Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

Cible :

- Responsables et opérateurs d'un service de restauration,
- Cuisinier,
- Responsables achats

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🔗 **Compétences développées**

- Connaissance des bases théoriques d'une cuisine pluri-allergènes :
 - sans gluten,
 - sans lait,
 - sans œufs,
 - sans soja

🔗 **Contenu**

- Notion allergène / intolérance alimentaire,
 - Les principaux allergènes,
 - Régime éviction simple / éviction stricte,
 - La cuisine sans gluten,
 - La cuisine sans lactose,
 - La cuisine sans œufs,
 - La cuisine sans soja,
- } aliments concernés
et alternatives proposées
- Exercice : cas pratique
 - Conseils pratiques

🔗 **Méthode pédagogique**

- Support sous format Powerpoint,
- Illustration par des exemples,
- Étude de cas en atelier,
- Discussions – Questions / réponses

🔗 **Evaluation**

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