

Allergies alimentaires

Présentation

Comment mieux prendre en charge les patients présentant des allergies alimentaires ? Approfondissez vos connaissances des régimes spécifiques et adaptez votre accompagnement aux besoins des patients.

Public, conditions d'accès et prérequis

Publics

Médecin
Diététicien-nutritionniste
Infirmier

Prérequis

Compétences et expérience en nutrition-santé.

Objectifs

Compléter ses connaissances sur les allergies alimentaires d'un point de vue clinique.
Comprendre les impacts psychologiques de cette pathologie.
Connaître les différents régimes.
Connaître la réglementation qui régit l'accueil des enfants atteints d'allergie alimentaire.
Être à même de concevoir des menus équilibrés en tenant compte de l'allergie.

Intervenants

Dr Christine DELEBARRE, chef de service allergologue au Centre d'allergologie enfant et adulte de l'Hôpital Saint Vincent de Paul de Lille

Agnès KASPEREK, diététicienne-nutritionniste au Centre d'allergologie enfant et adulte de l'Hôpital Saint Vincent de Paul de Lille

Méthodologie et outils

Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration.
Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.
Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.
Études de cas cliniques.

Méthodologies d'évaluation

Un questionnaire de satisfaction est complété en fin de formation.

Un questionnaire d'évaluation des connaissances et des pratiques professionnelles est complété au démarrage et à la fin de la formation.

Voir aussi les formations aux métiers de

[Coordonnateur / Coordonnatrice Sécurité, Protection de la Santé -SPS-](#)
[Cadre de santé d'unité de soins](#)

Voir aussi les formations en

[Santé : pratiques](#)
[Nutrition](#)

Programme

Programme

Jour 1 :

Dimension en santé publique et aspects cliniques

Prévalences actuelles des allergies alimentaires et impact des modifications des comportements, des aspects sociaux et des transformations d'ordre économique

Tableaux cliniques et méthodes diagnostic :

rappels physiopathologiques, aspects cliniques, diagnostic

prise en charge thérapeutique et prévention, observations cliniques

Impact sur la qualité de vie

Jour 2 :

Prise en charge de patients

Allergènes alimentaires les plus courants chez l'adulte et l'enfant

Allergènes émergents

Prévention de l'allergie alimentaire chez le nourrisson de famille atopique

Mise en place des régimes thérapeutiques, prévention

Prise en charge des régimes en établissement de soins

Jour 3 :

Réglementation et restauration scolaire

Aspects réglementaires : réglementations internationale, européenne et française, nouveaux textes en vigueur, étiquetage

Prise en charge des allergies alimentaires en restauration scolaire : projet d'accueil individualisé, procédures pratiques, contraintes et responsabilités

Informations pratiques

Contact

Par téléphone : 03.83.85.45.37 - Par e-mail : contact@cnam-istna.fr

Centre(s) d'enseignement

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

[Agrandir le plan](#)

Session(s)

du 17 juin 2026 au 19 juin 2026

du 16 juin 2027 au 18 juin 2027



Sessions en présentiel

Code Stage : SANT6

Nombre d'heures

21

16 juin 2027 - 18 juin 2027



Formation présentielle

Tarifs

à partir de 840 € TTC

[Cliquez ici pour plus de détails](#)

Diététiciens libéraux :



[Prise en charge possible par le FIFPL](#)

Session(s)



en présentiel

17, 18 et 19 juin 2026

16, 17 et 18 juin 2027

S'inscrire



[Retrouvez ici l'ensemble des guides de l'auditeur](#)

[MISSION HANDI'CNAM](#)

[Aider les auditeurs en situation de handicap](#)

<https://www.cnam-istna.fr/formations-du-catalogue/allergies-alimentaires-1011814.kjsp?RH=1519302419248>