

# CHOC ANAPHYLACTIQUE

## RÉFÉRENT PÉDAGOGIQUE

MARJANOVIC Nicolas,  
praticien hospitalier,  
responsable du  
CESU86 :  
nicolas.marjanovic@  
chu-poitiers.fr

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Pré et post test,  
- Atelier de simulation  
avec cas pratiques,  
- Questionnaire de  
satisfaction.



183 €  
par stagiaire



Durée : 1 jour.



## PUBLIC

Toute personne qui encadre ou gère un enfant avec des allergies alimentaires dans un contexte de restauration individuelle ou collective.

PRÉ-REQUIS : pas de pré-requis.



## OBJECTIFS

- Accueillir un enfant allergique dans un lieu de restauration individuelle ou collective,
- Sécuriser son environnement,
- Utilisation du PAI.



## PROGRAMME

- Connaître les allergènes alimentaires et les facteurs d'aggravation,
- Allergies et intolérances : respect du régime alimentaire,
- La gestion de la trousse de secours : composition, préconisations, anaphylactiques,
- L'injection d'adrénaline : quand, comment, pourquoi et par qui ?
- Les diverses réactions allergiques: des premiers signes au choc anaphylactique



## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés,
- Projections de vidéos,
- Manipulation des stylos injecteurs,
- Atelier de simulation.

Toute personne en situation de handicap peut contacter la formation continue avant d'entrer en formation, afin d'obtenir des informations complémentaires : [formation.continue@chu-poitiers.fr](mailto:formation.continue@chu-poitiers.fr) ou 05 49 44 38 67.