

Etiqueter ses produits alimentaires

1 jour - 7 heures

v17082020

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Répondre à l'obligation d'information du consommateur conformément au règlement INCO (CE) n° 1169/2011
- Respecter la réglementation en matière d'étiquetage des produits alimentaires
- Evaluer le risque en matière d'allergènes
- Comprendre la déclaration nutritionnelle

PROGRAMME

Pour optimiser votre participation : venir avec vos documents (étiquettes produits, liste d'allergènes ...)

- Règlement INCO
- Produits préemballés / non préemballés – mentions obligatoires
- Allergènes
- Déclaration nutritionnelle – calcul des valeurs nutritionnelles
- Allégations – autres mentions, labels et marques

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en classe virtuelle
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co-construction, alternance d'apports théoriques et pratiques.

FORMATEUR

Formateur expert alimentaire de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône Alpes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et exercices)
Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec le service formation.

MODALITÉS FORMATION A DISTANCE

- PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet. Micro et haut-parleur.
- Casque audio conseillé.
- Webcam
- Adresse mail consultable

Modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation à distance : Outils identiques à la modalité en présentiel – réalisé à distance

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique, mis à disposition du stagiaire : ZOOM ou TEAMS et le cas échéant, plateforme LMS spécifique.

Contact technique : 04 79 69 94 00, Martine DELY

[Consulter nos conditions générales de vente](#)

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)

PRÉREQUIS Aucun

LIEU En classe virtuelle

DATES / HORAIRES

Lundi 13 mars 2023
Mardi 2 mai 2023
Lundi 12 juin 2023
Lundi 2 octobre 2023
Lundi 13 novembre 2023

TARIF 210 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage: 5 personnes

CONTACT

CMA Savoie
17 allée du Lac de Tignes
73290 La Motte-Servolex
04 79 69 94 00
alimentaire@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour du 25/01/2023