

Etiqueter ses produits alimentaires

1 jour - 7 heures

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-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.