

**Durée** : une journée (7h)

**Dates, lieux** : consultez notre site web

**Public visé** :

- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emploi
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement.
- Etablissement de soin. EHPAD

**Nombre de stagiaires** : 5 minimums

**Aucun pré-requis**

**Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/formation** :

un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

**Évaluations des connaissances acquises** :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

**Méthodes et moyens pédagogiques** :

- Formation en présentiel et/ou en visioconférence,
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,
- Réalisation de Quiz, de QCM,
- Mise en situation « clients »,
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur (trice),

**Validation de la formation** : remise d'une attestation de formation ROFHYA

**Intervenants** : Experts et formateurs consultants métiers

**Accessibilité** : la formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition



## Objectifs

- Connaître les obligations générales liées à la production alimentaire
- Connaître la réglementation liée à l'étiquetage des denrées alimentaires
- Comprendre et appréhender les mentions d'étiquetage
- Mettre en application les connaissances théoriques acquises

## CONTENU

### 1. Contexte général et réglementation

- Environnement juridique des denrées alimentaires
- Obligations générales de la production alimentaire et de l'information
- Réglementation sur l'étiquetage (Règlement INCO et autres textes juridiques)
- Les règles d'étiquetage

### 2. Les mentions d'étiquetage obligatoires

- Les allergènes (13.12.14)
- Déclarations nutritionnelles (13.12.16)
- Lisibilité des informations obligatoires
- Indication de l'origine ou de la provenance

### 3. Les mentions volontaires de l'étiquetage

- Généralités sur les mentions facultatives
- Les logos et mentions facultatives (Label Rouge, AOC)

### 4. Mise en place de l'étiquetage

- Sur les produits pré-emballés
- Sur les produits non pré-emballés

## Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)