

ÉTIQUETAGE ET INFORMATION AUX CONSOMMATEURS DANS LES METIERS DE BOUCHE

PR7215880090

Maîtriser les nouvelles règles d'étiquetage des produits préemballés.
Être capable de réaliser un étiquetage nutritionnel conforme à la réglementation.
Sécuriser l'utilisation de l'étiquetage en tant que support de commercialisation du produit.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Tous les manutentionnaires de denrées alimentaires dans les établissements de restauration ou métiers de bouche.

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître les principaux textes réglementaires en matière d'information aux consommateurs
- Savoir identifier les denrées préemballées ou non préemballées
- Connaître les mentions obligatoires selon les formes de présentation des produits
- Mettre en place une information allergène adaptée à la présentation des produits
- Aborder d'autres mentions obligatoires ou réglementées (fait maison, bio, etc...)

Contenu de la formation

- LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES DE RÉFÉRENCE
 - Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
 - Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
 - Décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- LES DIFFÉRENTES FORMES DE PRÉSENTATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES
 - Denrées non préemballées
 - Denrées préemballées
- LES MENTIONS OBLIGATOIRES SELON LES FORMES DE PRÉSENTATION
 - Dénomination de vente
 - Origine
 - Liste des ingrédients et quantité de certains ingrédients
 - Informations allergènes
 - Quantité nette du produit (volume, masse ou poids net égoutté)
 - DLC ou DDM
 - Titre alcoométrique
 - Identification de l'opérateur

- Numéro de lot de fabrication
- Mode d'emploi, conditions de conservation spécifiques
- Déclaration nutritionnelle (et dérogations à l'obligation de déclaration nutritionnelle)
- LES MENTIONS RÈGLEMENTÉES
 - Les signes de qualité [Label rouge, AOP / AOC / IGP, spécialité traditionnelle garantie (STG) et agriculture biologique (AB)]
 - Les mentions valorisantes (montagne, fermier, produits pays)
 - Les certifications de conformité
 - Spécificité pour le Bio (Obligations de déclaration, obligations de certification)
 - Les organismes de certification alimentaire
- LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES
 - Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire et les différentes réactions allergiques
 - Les 14 allergènes majeurs
 - La déclaration "allergènes" des produits préemballés ou non préemballés
 - La gestion du risque "allergènes" en production
 - La présence des allergènes par "contact" et déclaration des traces d'allergènes
- EN PLUS
 - Les contrôles et sanctions de la DGCCRF
 - Exercices pratiques
 - Décrypter une étiquette alimentaire
 - Créer un n° de lot
 - Créer sa liste d'ingrédients par ordre décroissant avec mise en exergue des allergènes
 - Lexique

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation, un ordinateur par stagiaire équipé du ou des logiciels étudiés

Documents supports de formation projetés.

Méthode démonstrative, interrogative et active

Etude de cas concrets

Orientation dans la prise de notes

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de pré-formation en amont du stage

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Nous pouvons également mener des enquêtes d'évaluation à froid

Certificat de fin de stage remis sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

1600.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**



ORDI N' CO - AMRIS FORMATION

Zone Athélia III - 785, Voie Antiope - 13600 LA CIOTAT - 04 42 03 04 42
patricia.clere@ordinco.com - formation@amrisformation.com



Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter :

Gospel DAGOGO au **04 88 42 32 96** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de fin de stage délivrée sur demande

Contact : 04 42 03 04 42
Date de création : 8 juillet 2021