



Formation : l'étiquetage des produits alimentaires selon le règlement INCO N°1169/2011

L'objectif général de la formation :

-Connaître vos obligations en matière d'étiquetage et d'information aux consommateurs (l'impact de cette réglementation UE N° 1169/2011) dans vos établissements

→ La session est avant tout interactive afin de mettre en pratique cette nouvelle réglementation. Les participants sont invités à apporter de leur lieu de travail des exemples concrets (étiquettes de produits mis en vente, recettes, menus...)

Durée, horaires, date de formation :

1 journée, 7 heures

Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: responsable qualité, assistant qualité, gérant, artisan...

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Étiqueter et / ou afficher les mentions obligatoires des produits alimentaires selon le règlement INCO.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices avec des études de cas concret. Participation et interactivité privilégiées.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents.

Programme de formation :

➤ Selon les possibilités, les participants apportent des supports (recette, étiquette, menus..) pour une étude commune.

Étiqueter et / ou afficher les mentions obligatoires des produits alimentaires selon le règlement INCO.

Le matin =

La réglementation en matière d'étiquetage : Le cadre légal – durée : **1,50 heures**

- Les évolutions récentes en matière de réglementation (Règlement INCO)
- Le calendrier et les champs d'application
- Les responsabilités des opérateurs et les sanctions
- Notion de préemballé et de vrac, quelques définitions

Les mentions obligatoires à indiquer sur les étiquettes des produits préemballés – durée 2 heures

- Les 12 mentions obligatoires communes avec l'examen détaillé de chaque mention : dénomination de vente, état physique, date de durabilité, liste des ingrédients, adresse, quantité nette, allergènes...
- Mentions obligatoires spécifiques à l'utilisation de certains ingrédients (OGM, colorants azoïques, édulcorants)
- Mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits (étude par type de secteur)
- Les conditions de présentation

L'après-midi

Les autres mentions obligatoires complémentaires durée 1 heures

- Exigées par le règlement INCO (ex : atmosphère protectrice, date de décongélation...)
- Exigées par d'autres textes

Les modalités d'indication des mentions durée 1 heures

- Les conditions de présentations des mentions obligatoires
- Exigences linguistiques

La déclaration nutritionnelle obligatoire durée 1,5 heures

- Ce qui est obligatoire : les nutriments à déclarer
- Ce qui est complémentaire
- Le mode de calcul des valeurs nutritionnelles
- Le mode de présentation des valeurs à déclarer

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : cette session de formation n'a pas été dispensée sur les 12 derniers mois

Organisation et fonctionnement de la formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 5

Tarif : En inter : 590 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

Nous contacter :

- par mail : contact@qhsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22 par le préfet de région Bretagne.