

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91

0782887479

contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Concevoir les étiquettes des produits alimentaires en interne

But de la formation

Savoir concevoir des étiquettes en connaissant les exigences réglementaires, la liste des ingrédients, le calcul du tableau nutritionnel

Compétences visées

1. Connaître le cadre et les principales exigences réglementaires
2. Savoir concevoir la liste des ingrédients
3. Savoir calculer son tableau nutritionnel
4. Concevoir une étiquette

Pré-requis

- Assurer des fonctions au niveau d'une unité de transformation
- Savoir utiliser un tableur type excel

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Tous les responsables des ateliers de transformation et chargés de qualité

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Echange et partage d'expériences et de pratiques
- Atelier commun
- Temps d'analyse individuelle

Durée

14 heures (2 jours).

Programme

- Les réglementations en vigueur : INCO, Label Bio
- Les cas de dérogation aux règles d'étiquetage
- Une méthode de calcul basée sur la Table CIQUAL : utilisation d'un tableur pour établir la liste des ingrédients et le tableau nutritionnel
- Maîtriser la taille et la lisibilité des informations obligatoires
- Réaliser une étiquette à partir d'un cas concret
- L'étiquetage de demain

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui