LES FORMATIONS
CFC LA PROVIDENCE ORCHIES

14 HEURES
sur 2 jours

FORMATION 100% PRÉSENTIEL

Consulter les dates sur notre site :
www.ndpo.fr

L'étiquetage réglementaire et obligatoire

La réglementation encadrant l'étiquetage alimentaire joue un rôle primordial.
Entre transparence et protection de la santé des consommateurs, l'étiquette garantit la bonne information de tous sur la composition, la valeur nutritionnelle, l'origine et les allergènes des produits
De plus en plus exposés à de nouveaux enjeux : Prise en compte des intolérances et allergies alimentaires, des nouveaux modes de consommation, e-commerce, exigences de conformité ; les artisans doivent aujourd'hui faire évoluer leurs pratiques pour accroître leur rentabilité.

PUBLIC
Professionnels du secteur alimentaire

PRÉREQUIS
Cette formation ne nécessite aucun prérequis. Cependant elle s'adresse aux professionnels commercialisant des produits alimentaires.

DATES DE LA FORMATION
Consulter les dates de nos sessions de formation sur notre site : www.ndpo.fr/cfc

MODALITÉS D'ADMISSION
- Formulaire d'inscription
- Signature de la convention de formation

DÉLAIS D'ACCÈS
10 jours ouvrés

TYPE DE SESSION
Inter ou Intra

NOMBRE DE PARTICIPANTS
4 à 10 participants.

LIEUX
CFC La Providence :
Rue des Glycines, 59310 ORCHIES

TARIF ET FINANCEMENT
350€ net par stagiaire

Formation non éligible au CPF

OBJECTIFS
- Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Comprendre les enjeux de l'étiquetage en matière de sécurité alimentaire
- Savoir créer une étiquette alimentaire conforme et une fiche technique produit fini
- Savoir calculer les valeurs nutritionnelles d'un produit

MODALITÉS, MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
- Apports théoriques et pratiques
- Pédagogie active et participative sur la base des échanges entre les stagiaires ; et entre les stagiaires et la formatrice

OUTILS PÉDAGOGIQUES FOURNIS
- Connexion à Internet
- Vidéos projecteur
- Support de formation remis aux participants

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Questionnaires et quizz en cours de formation

MOYENS D'ENCADREMENT
Madame Elia Hotois, formatrice sur l'étiquetage alimentaire et sa règlementation

VALIDATION
Attestation de fin de formation

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP
Les locaux du CFC sont conformes à la réglementation ERP et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour plus de renseignements sur d'éventuelles adaptations, vous pouvez contacter le CFC au 03 20 71 71 09
ou par mail : bgcfc@ndpo.fr

LA PROVIDENCE
FORMATION CONTINUE

INTERLOCUTEURS
Renseignements :
Amandine LIBRAIRE
03 20 71 71 09 - bgcfc@ndpo.fr

Chargée des formations :
Rachel LIPS
cfc@ndpo.fr

PROGRAMME

JOUR 1

Les fondamentaux du règlement INCO

Connaître les mentions obligatoires
- Maîtriser les éléments requis sur une étiquette.

Lister les ingrédients et ingrédients décomposés
- Savoir rédiger une liste d'ingrédients conforme.

Lister les allergènes
- Identifier et déclarer clairement les allergènes dans un produit.

Monter une étiquette selon le type de vente
- Savoir adapter les mentions en fonction du mode de vente.

JOUR 2

Approfondissement et pratique technique

La fiche technique fournisseur
- Savoir extraire les informations utiles d'une fiche technique matières premières.

La fiche technique produit fini
- Construire une fiche complète à partir des ingrédients utilisés.

Le calcul des valeurs nutritionnelles
- Estimer les valeurs nutritionnelles d'un produit fini à partir des données fournisseurs.

BESOIN DE PLUS DE RENSEIGNEMENTS ?

Standard : 03 20 71 71 09
E-mail : bgcfc@ndpo.fr

POUR NOUS DÉCOUVRIR ...

@laprovidenceorchies

MEMBRE DU RÉSEAU AREP HAUTS-DE-FRANCE

LA PROVIDENCE FORMATION CONTINUE

NE

De stagiaires satisfaits*

*moyenne issue de la dernière session de formation

NE

De validation des acquis**

**sur la totalité des stagiaires présentés à l'examen par le CFC