

Réalisez un étiquetage et une déclaration nutritionnelle conforme

Référence : BFC_FOR_ETIQUETAGE_DECLARATION_NUTRITIONNELLE

Thématique : Hygiène alimentaire

Taux de satisfaction : 89.52 %

Objectif

Réaliser un étiquetage conforme des denrées alimentaires vendues préemballées. Connaître les différentes techniques pour déterminer la valeur nutritionnelle d'une denrée alimentaire. Apprendre à calculer la valeur nutritionnelle d'une denrée alimentaire à partir des tables officielles et données des fournisseurs. Réaliser une déclaration nutritionnelle conforme

Public

Chef d'entreprise, conjoint, demandeur d'emploi, salarié.

Programme

Étiquetage et informations consommateurs : Généralités

- Un étiquetage est obligatoire pour quel produit ?
- Le règlement 1169/2011 dit INCO.
- Les différentes mentions obligatoires (dénomination de vente, ingrédients, lot, origine...).
- Comment déterminer un numéro de lot.

Étiquetage et informations consommateurs : Spécificités

- Les informations complémentaires en fonction des produits (alcools, confiture, etc...).
- Les mentions obligatoires , volontaires et interdites.
- Les mentions valorisantes (artisanal, fermier, agriculture biologique...).
- Les allégations de santé.

Détermination de la valeur nutritionnelle d'une denrée alimentaire

- Déclaration nutritionnelle, justification et choix de la méthode, présentation
- Réalisation d'un calcul de valeur nutritionnelle (tolérances et arrondis)
- Réalisation d'un tableau de déclaration nutritionnelle.
- Les allégations nutritionnelles.

Durée

1 jour : 7h

Pour aller plus loin

- EXCEL

- CANVA

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Français : parlé, lu, écrit

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

- Formateur spécialisé dans le domaine d'intervention et sélectionné par la CMA.
- Séance de formation en visioconférence.
- Formation à distance via l'outil Zoom professionnel
- Apports théoriques et mise en pratique par simulation.
- Réalisation d'une étiquette modèle.
- Réalisation d'un calcul de valeur nutritionnelle.

Suivi et évaluation de la formation

Évaluation formative tout au long du stage - Feuille d'émargement - Attestation de stage.

Coût de la formation

Coût total pour 1 jour de formation : 245 € ► voir les conditions générales de vente.
Ce coût peut être pris en charge par les financeurs de la formation.

Votre conseiller Chambre de Métiers vous aide dans vos démarches et vous accompagne dans le montage du dossier de prise en charge de la formation.
Renseignez-vous en cliquant sur « Être rappelé » en bas de la fiche.

Réservez dès maintenant votre place

Attention, les places à nos formations sont limitées. Si cette formation vous intéresse, réservez votre place directement en ligne ci-dessous.

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne Franche-Comté
65-69 rue Daubenton - 21000 Dijon | Tél : 03 73 55 20 20
N°SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Mise à jour le 27/08/2024

Délivré par:

- Formation à distance :
- 70 - CMA Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaines sessions:

- Formation à distance - Lundi 22 mars 2027 - Inscription avant le 15/03/2027

Tarifs:

- Tout public - contact