



ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Site de formation continue – Eure-et-Loir
Rue Charles Isidore Douin – CS 30819 – 28008 Chartres cedex

Public concerné :

- Chef d'entreprise (artisans, commerçants, conjoint, salarié, ...

Prérequis :

- Avoir une activité qui relève du secteur alimentaire

Nombre de participants :

- De 6 à 8 stagiaires
- A déterminer si formation intra-entreprise

Dates :

- 03/07
- Dates sur demande si formation en intra-entreprise

Durée :

- 1 jour

Horaires :

- De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Tarif :

- **Tarif (journalier) artisan / conjoint avec statut :**
210 euros, prise en charge de la formation FAFCEA selon critères d'éligibilité.

• **Tarif (journalier) autres publics :**
210 euros, prise en charge possible de la formation selon statut.
Contactez votre conseiller.

Ce tarif est applicable aux formations suivies en présentiel ou distanciel.

• **Tarifs préférentiels**, pour certaines de nos formations, si financement par le compte personnel de formation :
<https://www.moncompteformation.gouv.fr>
Tarif sur demande si formation en intra entreprise

Objectif général

- ✓ Connaître les obligations imposées par la réglementation en matière d'étiquetage

Objectifs pédagogiques

- ✓ Savoir mettre en place un étiquetage conforme à la réglementation
- ✓ Connaître les informations obligatoires liées à la présence d'allergènes
- ✓ Savoir informer le consommateur

Programme

- ✓ **L'étiquetage des produits alimentaires**
Qu'est-ce qu'un étiquetage
Quels produits doit-on étiqueter ?
Quels éléments faut-il inscrire sur l'étiquette ?
Quand s'arrête la responsabilité du fabricant ?
- ✓ **L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées**
- ✓ **Les règles d'étiquetage**
Définition et principe
- ✓ **Les mentions obligatoires sur les produits préemballés**

Dénomination de vente
Liste des ingrédients
Quantité nette

DLC ou DDM

Titre alcoolémique pour les alcools

Identification de l'opérateur (nom, estampille sanitaire, n° emballeur)

Numéro de lot

Mode d'emploi

Déclaration nutritionnelle

Les viandes

Les fruits et légumes

Le miel

▼ **Les mentions non obligatoires**

Gencod, ...

▼ **Vente à distance des denrées alimentaires préemballées**

▼ **Étiquetage des denrées alimentaires non préemballées**

Textes réglementaires de référence

▼ **Les allergènes**

Qu'est-ce qu'un allergène :

Les 14 allergènes majeurs

L'étiquetage des ingrédients allergènes

La présence fortuite d'allergènes

La communication des ingrédients allergènes pour les opérateurs qui fabriquent mais ne présentent pas à la vente de produits préemballés

Sanction en cas de non-conformité

Exemples d'étiquettes

Formateur

- ▼ Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

Méthodes et moyens pédagogiques

- ▼ Pédagogie active qui alterne théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations – Identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail.

Documents remis

- ▼ L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- ▼ En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- ▼ A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- ▼ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- ▼ Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de la satisfaction des stagiaires

- ▼ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

Évaluation des acquis de la formation

- ✓ A la fin de la formation, une **attestation de capacité** qui mesure l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capables de » est remise au participant. Elle mesure les capacités développées en formation qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise.
- ✓ Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

Suivi post formation

- ✓ Un suivi individuel peut être proposé. Le formateur intervient pour accompagner la mise en place des outils et méthodes étudiés
- ✓ Devis sur demande

Bilan pédagogique du stage

- ✓ L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

Renseignements et inscription :

Votre contact formation : Murielle BABOUIN – 02 36 25 31 05 – mbabouin@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Murielle BABOUIN – 02 36 25 31 05 – mbabouin@cma-cvl.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Site de formation :

Adresse : rue Charles Isidore Douin – CS 30819 – 28008 Chartres cedex

N° de téléphone : 02 36 25 31 05

E-mail : formation-continue.28@cma-cvl.fr