



Public concerné

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

Prérequis

- Aucun prérequis

Nombre de participants

- 6 à 8 stagiaires
- À déterminer si formation intra-entreprise

Durée - Horaires

- 1 jour
- De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
- Durée adaptée si formation intra-entreprise

Tarifs

- **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.compteformation.gouv.fr>

- **Tarif intra entreprise :** Sur demande

Dates et lieu de formation

Pour 2022

- Les 25/04, 07/11
- Date à définir si formation réalisée en intra-entreprise
Formation proposée à **Bourges**

ETIQUETAGE DES PRODUITS

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

• Introduction

QCM de début de formation
Evolutions récentes en matière de réglementation sur l'étiquetage nutritionnel (Règlement INCO)
Présentation des changements majeurs pour le consommateur

• **Présentation de chaque mention obligatoire sur les produits préemballés**

La dénomination de vente
La liste des ingrédients
Les allergènes
La quantité de certains ingrédients
La quantité nette
La date limite de consommation ou date de durabilité minimale
Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
Le nom et l'adresse du fabricant
Les pays d'origine ou lieu de provenance
Le mode d'emploi
Le titre alcoométrique
La déclaration nutritionnelle

• **Listing des mentions obligatoires pour les produits en vrac**

• **Focus sur l'information sur les allergènes**

Présentation des 14 allergènes à déclaration obligatoire
Recensement des allergènes présents dans les produits commercialisés
Présentation de l'information aux consommateurs

• Conclusion

QCM de fin de formation

Formateur

- Céline CHAMBAUD, ingénieur en agro-alimentaire, responsable qualité pendant 10 ans et consultante qualité intervient comme formatrice expérimentée en hygiène alimentaire et étiquetage.



Renseignement et inscription

Votre contact formation :

Mickaël BARBEAU
02 46 59 15 05

Formation-continue.18@cma-cvl.fr

HANDICAP

Référent handicap du centre de
formation
Anissa LITIM

Formation-continue.18@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 d'activité :
enregistré sous le numéro
24450381045

Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat.

• SITE DE FORMATION DU CHER :

15 Rue Henri Dunant
CS 80345
18023 BOURGES CEDEX

N° de SIRET
130 027 980 00098

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie active et ludique : formation pratique qui alterne des études de cas réels, des simulations et des entraînements aux méthodes de motivation - certains exercices peuvent être filmés - identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail - un apport méthodologique est apporté afin que le participant dispose de référentiels directement applicables

Documents remis

- Un support de cours sur les outils et les méthodes est remis à chaque participant.

Indicateur de performance

- La satisfaction est recueillie via nos enquêtes sous notre outil HSW-Formaeva. Elles sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à 2 mois).

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- En amont de la formation, **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orientation vers l'action de formation adaptée à son besoin.
- A l'occasion des échanges, **un questionnaire** est complété et permet au conseiller d'identifier le parcours passé et les attentes du stagiaire afin de personnaliser et individualiser la formation. Une synthèse est ensuite remise au formateur, avant l'entrée en stage.
- A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est remis au candidat.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Horizontal Software un questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours **puis un questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation.

Évaluation des acquis de la formation

- A la fin de la formation il est remis **une attestation** pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capable de ». 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 vous aider à mettre en place les outils et les méthodes étudiés (devis sur demande).

Bilan pédagogique du stage

- Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.