

SMART & COM FORMATION

ETIQUETAGE - ALLERGENES

OBJECTIF : Acquérir le savoir, le savoir-faire et le savoir-être conformes à la mise en place de l'étiquetage et de l'affichage obligatoires des allergènes liés aux métiers de la bouche. Mettre en place un étiquetage et l'affichage obligatoire des allergènes liés au métier de la bouche.

PRE-REQUIS : Etre en poste au métier de la bouche (boulangerie/pâtisserie, traiteur, restauration).

PROGRAMME :

- Connaître le guide de mise en œuvre des dispositions légales relatives à la problématique en matière d'allergènes dans la pratique,
- Etre capable de mettre en place les obligations légales en allergènes et en valeur nutritionnelle,
- Maîtriser les règles de base de mise en place des étiquettes.

CONTENU SEQUENCE 1 Pose du cadre Connaissance des dispositions légales en matière d'allergènes	Questionnaire de connaissances Analyse de la situation en temps réel ALLERGIES : Définition Brainstorming Questions-réponses Application des obligations (mise en place de tableaux récapitulatifs des allergènes contenus dans chaque produit) Affichage Analyse de la traçabilité des produits Débriefing 1 ^{ère} journée	DUREE 8H
CONTENU SEQUENCE 2 Le règlement dit INCO sur les valeurs nutritionnelles Evaluation	Etudes des textes de réglementation INCO Les valeurs nutritionnelles Référencement et étiquetage des produits finis contenant (ou pas) un ou plusieurs allergènes dans des tableaux spécifiques Obligation aux marchandises en « vrac » Questionnaire Débriefing des 2 journées	DUREE 8H

CONDITIONS DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DUREE : 16 heures.

FORMATEUR/TRICE : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION et SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.