

Formation à la réglementation INCO

les allergènes - L'étiquetage réglementaire nutritionnel.



Formation Concept propose une formation qui concerne **tous les professionnels** qui exercent ou qui souhaitent exercer une **activité de restauration commerciale**, restauration rapide, cafétérias, *food trucks*, snacks...
Les professions comme les commerçants

Exploitants du secteur alimentaire, Producteur, fabricant, distributeur, responsable qualité, métiers de bouche, artisans, restaurant collectifs, vente à emporter, livraison à domicile, traiteur, association préparant des repas,...) Programme Formation AU REGLEMENT INCO :

Issu d'un règlement européen, le décret d'application relatif aux informations des consommateurs sur les allergènes est paru au journal officiel le 19 avril 2015 et est applicable depuis le 1er juillet 2015. Il impose aux professionnels des métiers de bouche de signaler par écrit la présence de substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances dans les denrées alimentaires qu'ils proposent au consommateur.

Objectifs

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Connaître les points essentiels du règlement INCO (règlement UE 1169/2011 applicable à compter du 13 décembre 2014) pour préparer la mise en conformité de son étiquetage Alimentaire.
- Comprendre et maîtriser les outils pour mettre en œuvre l'affichage obligatoire des allergènes et de la déclaration nutritionnelle

LE REGLEMENT INCO La réglementation en matière d'étiquetage

- Les grands points du règlement INCO (UE n°1169/2011 -)
- Le calendrier ET les champs d'applications
- Les 7 Principes ET exigences générales
- Les 12 mentions obligatoires ET les exceptions
- Se préparer à la mise en œuvre
- Les évolutions récentes en matière de réglementation

CONNAITRE LES ALLERGENES

- Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire
- Notion de base sur l'allergie alimentaire
- Savoir identifier les allergènes dans ses produits

LA DECLARATION NUTRITIONNELLE

- Présentation du tableau nutritionnel
- Vérification des dénominations produits et de la présentation des mentions obligatoires.
- Le contenu
- Les modes de calcul

METHODE : Alternance d'exposés théoriques et exercices pratiques

- Les conditions de présentation
- Notion de préemballé et de vrac
- Liste des ingrédients
- Structure de mise forme de l'étiquette
- Mise en conformité de l'étiquette
- Le calendrier ET les champs d'application
- Les responsabilités des opérateurs ET les sanctions
- Savoir communiquer ET informer le consommateur

Pré-requis : Aucun
Durée : 2 Jours
de 2 à 15 Participants

Tarif : 1990€ par groupe (Frais de déplacement inclus sur votre site) en France métropolitaine) par groupe de 2 à 15 Personnes prise en charge possible par votre OPCA

Votre contact sur www.formationconcept.com au : 04.67.75.09.41 ou 06.24.94.56.40
(permanence) par email : contact@formationconcept.com

PROGRAMME DE LA FORMATION **Acquérir les compétences en HACCP**

PROGRAMME DE LA FORMATION **ACQUERIR LES COMPETENCES ET LA REGLEMENTATION INCO**

(La réglementation INCO- les allergènes - L'étiquetage réglementaire nutritionnel.)

Conformément aux obligations demandées à l'article L 6353-1 du code du travail.

Notre programme est téléchargeable et mis à jour sur notre site www.formationconcept.com ou sur demande lors de l'établissement de votre devis de formation.

1/Accueil, présentation des stagiaires, signature de la feuille de présence, point administratif.

2/Présentation Formation Concept et du programme mentionnant les éléments suivants :

Intitulé : La réglementation INCO- les allergènes - L'étiquetage nutritionnel.

NATURE ET OBJECTIF DE LA FORMATION: **ACQUERIR LES COMPETENCES ET LA REGLEMENTATION INCO**

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Connaître les points essentiels du règlement INCO (règlement UE 1169/2011 applicable à compter du 13 décembre 2014) pour préparer **la mise en conformité de son étiquetage Alimentaire.**
- Comprendre et maîtriser les outils pour mettre en **œuvre l'affichage obligatoire des allergènes et de la déclaration nutritionnelle**

Public : Tous les exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la fabrication, producteur fabricant, distributeur, responsable qualité et métiers de bouche, artisans.

Prérequis : Aucun

Durée: 2 Jours soit 14 heures *deux journées pour faire un point complet des nouvelles exigences en terme d'étiquetage INCO (allergènes, liste des ingrédients, valeurs nutritionnelle).*

CONTENUS DE LA FORMATION PROGRAMME SPECIFIQUE :

LE REGLEMENT INCO La réglementation en matière d'étiquetage

- Les grands points du règlement INCO (UE n°1169/2011 -)
 - Le calendrier ET les champs d'applications
 - Les 7 Principes ET exigences générales
 - Les 12 mentions obligatoires ET les exceptions
 - Se préparer à la mise en œuvre
 - Les évolutions récentes en matière de réglementation
- CONNAITRE LES ALLERGENES
- Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire
 - Notion de base sur l'allergie alimentaire
 - Savoir identifier les allergènes dans ses produits

LA DECLARATION NUTRITIONNELLE

- Présentation du tableau nutritionnel
- Vérification des dénominations produits et de la présentation des mentions obligatoires.

Formation Concept 111 Rue Yves Montand 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email1 : **enautique@gmail.com** ou Email2 : contact@formationconcept.com

Web: www.formationconcept.com Siret: 48102594800037 N°OF 91340731834

- Le contenu
- Les modes de calcul

METHODE : Alternance d'exposés théoriques et exercices pratiques

- Les conditions de présentation
- Notion de préemballé et de vrac
- Liste des ingrédients
- Structure de mise forme de l'étiquette
- Mise en conformité de l'étiquette
- Le calendrier ET les champs d'application
- Les responsabilités des opérateurs ET les sanctions
- Savoir communiquer ET informer le consommateur

MOYENS PEDAGOGIQUE : Exposés, avec vidéo projecteur, discussions, travaux de groupe, documents audiovisuels Support pédagogique.

LIEU

- Sur site

METHODE PEDAGOGIQUE : Alternance d'exposés théoriques et exercices pratiques

- Les conditions de présentation
- Notion de préemballé et de vrac
- Liste des ingrédients
- Structure de mise forme de l'étiquette
- Mise en conformité de l'étiquette
- Le calendrier ET les champs d'application
- Les responsabilités des opérateurs ET les sanctions
- Savoir communiquer ET informer le consommateur

EVALUATION SPECIFIQUE /VALIDATION :

QUESTIONNAIRE de début et de fin de formation ;

A l'issue de la formation, Formation Concept délivre au stagiaire une attestation de formation mentionnant les objectifs de la formation, la nature et la durée de l'action de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

3/Définition des attentes stagiaires

4/Déroulement du programme présenté

5/Evaluation des stagiaires (continue par mise en situation ou final par qcm ou évaluation spécifiques)

6/Rendu des résultats d'évaluation

7/Evaluation à chaud de la formation par les stagiaires et lien avec le pts 3 : attente initiale

8/ Conclusion

9/Signature, délivrance de l'attestation de fin de formation

Formation Concept 111 Rue Yves Montand 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email1 : **enautique@gmail.com** ou Email2 : **contact@formationconcept.com**

Web: **www.formationconcept.com** Siret: 48102594800037 N°OF 91340731834