



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

Durée

1 JOUR

Public concerné

Tout public

Pré-requis

Tarif*

> Formation collective

(de 5 à 12 stagiaires)

- Public artisan :
90 €/jour/personne
- Public non artisanal :
230 €/jour/personne

> Formation individuelle

- Public artisan :
€/jour/personne
- Public non artisanal :
€/jour/personne

* Se renseigner pour connaître les conditions de financement de la formation

Lieu

Formation proposée à
Orléans / Montargis

Date

Sur demande et ouverture du stage en fonction du nombre d'inscriptions

En savoir +

Institut des métiers et de l'artisanat

Séverine DOKOSI

☎ 02 38 42 12 75

s.dokossi@cma-loiret.fr

► Objectifs

L'impact de la réglementation UE n° 1169/2011

Se renseigner sur les obligations en matière d'étiquetage et d'information des consommateurs dans vos établissements concernant la gestion des allergènes

Réaliser les étiquettes des produits mis en vente

Mette en place une information allergène

► Programme

LE CADRE REGLEMENTAIRE

Les évolutions récentes en matière de réglementation (Règlement INCO)

Les champs d'application

Les responsabilités et les sanctions

Notion de préemballé et de vrac

LES MENTIONS OBLIGATOIRES A INDIQUER SUR LES ETIQUETTES DES PRODUITS PREEMBALLES

12 mentions obligatoires communes avec l'examen détaillé de chaque mention : dénomination de vente, état physique date de durabilité, liste des ingrédients, adresse, quantité nette, numéro de lot,...

Mentions obligatoires spécifiques à l'utilisation de certains ingrédients (OGM, colorants azoïques, édulcorants)

Mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits (confiture, chocolat)

Condition de présentation

LES MENTIONS OBLIGATOIRES A INDIQUER POUR LES PRODUITS EN VRAC

Mentions obligatoire communes : dénomination de vente...

Mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits, les produits décongelés

MISE EN PLACE D'UNE GESTION DE L'INFORMATION SUR LES ALLERGENES

Notion de base sur l'allergie alimentaire

Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire (ADO)

Méthodologie pour détecter les ADO dans une recette

Mise à disposition de l'information allergènes

Les questions fréquemment posées par les personnes allergiques

► Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en pratique grâce à des exercices d'application.

► Document remis

Remise d'un support écrit reprenant une synthèse des informations de la formation.



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

Le service formation professionnelle de la CMA du Loiret

J-02 | ETIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET ALLERGÈNE

ORGANISME DE FORMATION

Chambre de métiers
et de l'artisanat du Loiret

N° SIRET :
184 500 023 000 33

N° de déclaration d'existence :
2445P001445



► Formateur

Patrick GONZALEZ : titulaire d'un Master 2 accompagnement des dirigeants de petites structures. Il intervient dans les domaines de la formation de gestion des cafés, hôtels, restaurants et discothèque, la valorisation et l'acquisition d'un CHR, le HACCP et le permis d'exploitation

► Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté.

► Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

Une enquête de satisfaction en ligne est à remplir après la formation, via notre outil "FORMETRIS".

► Evaluation des acquis de formation

Remise d'une attestation de compétences pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de "être capable de".

► Suivi post-formation

Un suivi individuel peut-être proposé selon vos besoins.
Nous consulter pour connaître nos prestations d'accompagnement et/ou de formation.

► RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Votre conseillère : **Séverine DOKOSI** ☎ 02 38 42 12 75
s.dokossi@cma-loiret.fr