ETIQUETAGE ET TRAÇABILITÉ EN BOULANGERIE

Informer et sensibiliser sur les réglementations concernant l'affichage en boulangerie-pâtisserie pour une bonne maîtrise des éléments clés de l'affichage et de l'étiquetage pour une information consommation claire et fiable.

Fondamental Présentiel À distance 1 jour

Ref. : PR3094131971
Date de mise à jour : 2023-09-09
Prix : 340 € HT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les différentes mentions obligatoires d'étiquetage des produits "vrac" et des produits "pré-emballés".
- Connaître les affichages obligatoires en magasin.
- Maîtriser les réglementations en application.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour qui :

- Boulangers, pâtissiers, cuisiniers, traiteurs, professionnels des métiers de bouche...

Prérequis :

- Avoir un minimum d'expérience en boulangerie.

PROGRAMME

Contenu (progression pédagogique) :

Module 1 : Point sur les allergènes à déclaration obligatoire

- La réglementation.
- La responsabilité du fabricant.

Module 2 : Point sur les mentions de valorisation et des signes qualité

Module 3 : Présentation de la déclaration des valeurs nutritionnelle et comment la mettre en place

Module 4 : Présentation des allégations nutritionnelles

ORGANISATION

Équipe pédagogique : Un consultant expert de la thématique et une équipe pédagogique en support du stagiaire pour toute question en lien avec son parcours de formation.

Suivi de l’exécution et évaluation des résultats : Alternance de théorie, de démonstrations par

l’exemple et de mise en pratique grâce à de nombreux exercices individuels ou collectifs. Exercices, études de cas et cas pratiques rythment cette formation.

Ressources techniques et pédagogiques : Un support de formation présentant l'essentiel des points vus durant la formation sera remis à l'apprenant.

Délais et modalités d’accès à la formation : Prendre contact avec notre organisme par téléphone ou par e-mail. Le délai d’accès est régi par l’agenda de l'organisme de formation (entre 2 et 8 semaines à réception du devis validé). En Visio via les plateformes Teams, Zoom ou autres outils de partage d'écran. En présentiel dans votre organisation, sur vos ordinateurs.

Accessibilité : Nous veillons à ce que les lieux mis à disposition pour la réalisation des formations présentielles puissent être accessibles à tous types de bénéficiaires. Merci de nous informer en amont si une situation de handicap se présente afin que nous adaptions au mieux le lieu de formation. Les sessions en e-learning et visioconférence sont accessibles a? tous publics.