

# Etiqueter ses produits alimentaires

1 jour - 7 heures

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Répondre à l'obligation d'information du consommateur conformément au règlement INCO (CE) n°1169/2011
- Respecter la réglementation en matière d'étiquetage des produits alimentaires
- Evaluer le risque en matière d'allergènes
- Comprendre la déclaration nutritionnelle

## PROGRAMME

Pour optimiser votre participation : venir avec vos documents (étiquettes produits, liste d'allergènes...)

- Règlement INCO
- Produits préemballés / non préemballés mentions obligatoires
- Allergènes
- Déclaration nutritionnelle calcul des valeurs nutritionnelles
- Allégations - autres mentions, labels et marques

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en classe virtuelle
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co construction.
- alternance d'apports théoriques et pratiques.

## FORMATEUR

Formateur expert alimentaire de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône Alpes

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et exercices)
- Evaluation de satisfaction

## ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec le service formation.

## MODALITÉS FORMATION A DISTANCE

- PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet.
- Micro et haut-parleur
- Casque audio conseillé
- Webcam
- Adresse mail consultable

Modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation à distance: Outils identiques à la modalité en présentiel réalisé à distance.

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique, mis à disposition du stagiaire ZOOM ou TEAMS et le cas échéant, plateforme LMS spécifique.

Contact technique : 04 79 69 94 00

Référent: Martine DELY

**Consulter nos conditions générales de vente**

## LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

## PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)

PRÉREQUIS      Aucun

## LIEU

En classe virtuelle

## DATES/HORAIRES

[Voir planning](#)

## TARIF

224 € nets de TVA  
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

## DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription : 7 jours avant la date de démarrage de la formation

## CONTACT :

Tél. 04 79 69 94 43  
[alimentaire@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:alimentaire@cma-auvergnerhonealpes.fr)

Service Formation Continue

04 76 70 82 10

[formation.isere@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.isere@cma-auvergnerhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.