



Réglementation des arômes et denrées aromatisées

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

- Comprendre, interpréter et appliquer la réglementation européenne concernant les arômes alimentaire.

Aptitude : Acquérir des connaissances concernant la réglementation des arômes alimentaires et l'appliquer lors de l'élaboration d'un produit aromatisé.

Compétence : À l'issue de la formation vous serez capable de suivre rigoureusement les règles établies au niveau européen au sein du Règlement « Arômes ».

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• Méthodes mobilisées :

- Apports théoriques
- Ressources documentaires
- Cas pratique
- Mise en situation
- Salle de cours équipée d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur

• Modalités d'évaluation :

- Diagnostic initial
- Exercices en individuel ou en groupe
- QCM et Quiz
- Mise en pratique et étude de cas

Types de structures concernées :

Entreprises agroalimentaires
Fabricants d'ingrédients et d'additifs.

Poursuite de formations :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- « Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap. »

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Directeurs, responsables des services R&D, Qualité et Réglementation.

Prérequis :

Niveau Bac + 2 ou expériences professionnelles

Validation de la formation :

- Attestation de suivi : attestation de formation remise à chaque stagiaire.

Durée :

Stage : 1 jour

Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Dossier de candidature
- Date de démarrage : Selon le calendrier disponible sur demande
- Délai d'accès : variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné

Tarifs :

Intra-entreprise : 900 euros TTC (6 personnes maximum)
Inter-entreprise : 300 euros TTC par personne (groupe de 6 personnes maximum)

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Définition d'un arôme alimentaire et ses différentes catégories
- Le parcours d'un arôme et son utilité dans une denrée alimentaire
- Les arômes naturels/ Les arômes artificiels : Définition et composition
- Les bases de la réglementation en vigueur concernant l'utilisation d'un arôme alimentaire et son étiquetage (Règlement CE N°1334/2008)
- Les arômes de fumée et leurs disposition d'étiquetage spécifique

LIEU ET CONTACT : Coralie SOMNICA
CRITT Réunion Maison de l'Export
3, rue SergeYcard 97490 Sainte Clotilde
☎ 0262 92 24 00- 📠 0262 94 22 95
✉ critt@reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.