

Conformité avec la réglementation INCO 1169/2011

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

- Comprendre les différentes mentions obligatoires d'étiquetage
- Avoir les clés en main pour pouvoir réaliser une étiquette conforme
- **Aptitudes :** être capable d'appliquer le règlement INCO sur vos produits
- **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable de:
 - Connaître la méthode de réalisation pour produire une étiquette conforme sur un produit alimentaire
 - Connaître les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**
 - apports théoriques,
 - ressources documentaires
 - cas pratiques
 - mise en situation
- **Modalités d'évaluation :**
 - diagnostic initial
 - exercices en individuel ou en groupe
 - QCM
 - Mise en pratique et étude de cas

Types de structures concernées :

Entreprises agroalimentaires, porteurs de projets en agroalimentaire.

Poursuite de formations :

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

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissance opérationnelle et d'une compréhension du règlement INCO 1169/2011, personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage.

Prérequis :

Les participants doivent avoir des connaissances de bases en agroalimentaire. Ils doivent avoir pris connaissance du règlement INCO.

Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** attestation de formation remise par stagiaire.

Durée :

- **Stage(s) :** 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 € TTC par groupe (6 personnes maximum)
- Inter-entreprise : 300 € TTC par personne (groupe de 6 personnes maximum)

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

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

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

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- La réglementation INCO : prise en main, concept-clés
- Taille des caractères et lisibilité
- Les mentions obligatoires d'étiquetage
 - La dénomination
 - Liste des ingrédients
 - Les allergènes
 - Quantité nette
 - DLC et DDM
 - Conditions particulières de conservation et/ou utilisation
 - Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant
 - Origine
 - Mode d'emploi
 - Titre alcoométrique volumique acquis
 - La déclaration nutritionnelle : détermination, présentation
 - Point sur les arômes
- Les allégations nutritionnelles et de santé
- Cas pratique et exemples

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.