

ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE ET ALLERGÈNES



OBJECTIFS :

- Connaître et appliquer le règlement INCO pour réaliser un étiquetage conforme.
- Savoir calculer les valeurs énergétiques des denrées proposées.
- Connaître les principes de nutrition et les conditions de certification "BIO".



CONTENUS :

- Le règlement 1169/2011, appelé règlement "INCO" (information consommateur).
- Les règles générales de l'étiquetage sur produits vendus en vrac ou emballé.
- Comment calculer et présenter son étiquetage nutritionnel ?
- Comment organiser l'information client sur les allergènes ?
- Les mentions dont il faut se méfier ("maison", "allégé en", "pur", etc...)
- La certification "BIO".
- Notions de nutrition et diététique : l'index glycémique, la charge glycémique, les acides gras saturés et insaturés.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Apports théoriques et étude de cas.



PUBLIC CONCERNÉ :

- Toute personne ayant un poste à responsabilité dans le secteur CHR (chef de cuisine, responsable de magasin boulangerie/pâtisserie, responsable achat, marketing...)



LIEU DE LA FORMATION :

FERRANDI PARIS
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 PARIS



DURÉE : 1 jour – 7 heures



TARIF TTC : 150 €



VOTRE INTERLOCUTRICE :

Florence ESTAGER-LAURENT - 01 49 54 17 52
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

www.ferrandi-paris.fr