



Optimisez la formulation nutritionnelle et le coût de vos produits

La gestion des contraintes multiples avec Excel

25 Novembre 2021 à Aix-en-Provence (13) - 7 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite



Public visé

Toute personne en charge du développement produit



Prérequis

Avoir déjà pratiqué Excel et pouvoir être équipé d'un ordinateur équipé d'Excel



Intervenante et contact pédagogique



Caroline ROUYEYROL
caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

Experte R&D et Nutrition,
CRITT Agroalimentaire PACA

Votre contact

Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2021 :
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2021 :
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

Repas et documentation compris
(Prise en charge possible par votre OPCO)

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884

N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 27/09/2021



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier des recettes satisfaisant un cahier des charges chiffré
- Connaître et savoir utiliser Excel pour formuler avec de multiples contraintes
- Découvrir et utiliser un outil d'optimisation de recette et de coût matière première



Contexte

Excel est un outil puissant. Parmi ses fonctions, il peut dire si un ensemble de contraintes chiffrées peut être respecté dans un contexte donné. Il permettra par exemple de savoir si la qualité nutritionnelle d'une recette peut être améliorée avec les ingrédients de la recette actuelle ou si d'autres ingrédients doivent être mis en œuvre. L'un des potentiels de cet outil est la possibilité de prendre en compte plusieurs critères distincts simultanément comme le coût et la qualité nutritionnelle pour trouver le bon compromis.



Programme

9h00 à 13h00

1. Les enjeux et contraintes de la formulation nutritionnelle
 - Les tendances naturalité, végétalisme et la quête de santé et de bien-être
 - L'étiquetage et les applications de notation,
 - Les recommandations : apport de référence, portions, fréquences,
 - Le compromis qualité-coût
 2. Améliorer ses recettes avec Excel
 - Les origines et le principe de la programmation linéaire, avantages et limites
 - Présentation de l'outil Excel mis au point par le RMT Nutriprévious (remis aux stagiaires)
- 14h00 à 18h00
3. Travaux pratiques
 - Minimiser le coût matière première d'une recette dont on cherche à augmenter la teneur en fibres et réduire celle en sucres
 - Améliorer une recette pour passer d'un nutriscore C à B
 - Identifier une recette qui, aurait, en plus d'un nutriscore B, une allégation « réduit en sucres » ou « source de protéines »



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 15/11/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.