



Fiabilisez vos allégations nutritionnelles et de santé Construire votre argumentaire avec les bons éléments de justification 05 novembre 2024 -en distanciel - le matin - 3,5h

<p>Nouveauté</p> <p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> Objectifs</p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les exigences relatives aux allégations nutritionnelles et de santé • Collecter les éléments de justifications pour construire son argumentaire
<p>Public visé :</p> <p>Dirigeant, Qualité, R&D, Marketing</p>	<p> Programme</p> <p>9h00 à 12h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cadre règlementaire des allégations nutritionnelles et de santé <ul style="list-style-type: none"> o Champs d'application du règlement n° 1924/2006 o Les différents types d'allégations o Les exigences liées o Notion de loyauté de l'information
<p>Prérequis :</p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Particularités des allégations dites « en attente » : <ul style="list-style-type: none"> o Qu'est-ce que c'est ? o Quelles sont-elles ? o Comment les utiliser ?
<p>Intervenantes</p> <p>Audrey LESTURGEON et Caroline ROUYEYROL, CRITT Agroalimentaire SUD, Elodie FRANÇOIS, Pharmanager development</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Constituer et rassembler les justifications pour sécuriser ses allégations <ul style="list-style-type: none"> o Quelles justifications ? o Comment trouver ces informations ? • Exemples et études de cas concrets et détaillés
<p>Contact Pédagogique</p> <p>Audrey LESTURGEON et Caroline ROUYEYROL, CRITT Agroalimentaire SUD,</p>	<p> Moyens pédagogiques et techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposés suivis de questions-réponses • Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles • Support de formation remis aux stagiaires • Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion • Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
<p>Contact Administratif</p> <p>Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.com</p>	<p>Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.</p> <p> Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations • Attestation de formation
<p></p> <p>AGROALIMENTAIRE SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</p> <p>Enregistrée sous le numéro 93840083884</p> <p>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat</p> <p>N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2</p> <p>Mise à jour : le 27/02/2024</p>	<p>€ Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>Adhérent 2024 : 300€ HT - Non adhérent 2024 : 400€ HT Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -</p> <p> Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</p> <p>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 22/10/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.</p> <p>Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation</p>