

Fiabilisez l'étiquetage et la communication de vos denrées aromatisées
Etiquetez et valorisez vos denrées aromatisées
17 octobre 2024- Distanciel - 7h

<p>Nouveauté <i>Accessible aux personnes en situation d'handicap</i></p>	<p> Objectifs</p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les sources réglementaires et techniques sur les denrées aromatisées • Etiqueter de manière conforme les denrées aromatisées
<p>Public visé : Dirigeant, R&D, Qualité, Marketing</p>	<p> Programme</p> <p>Matin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contexte réglementaire • Les différentes catégories d'arômes : Définitions et compositions • Présentation des lignes directrices de l'ANIA et des recommandations de la DGCCRF <p>Après-midi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Étiquetage des arômes dans la liste des ingrédients des denrées aromatisées • Les différentes représentations visuelles possibles sur vos packagings • Cas concrets/échanges à partir d'étiquettes et fiches techniques des participants
<p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	
<p>Intervenant(e) Sonja NESTELE, consultante indépendante Cecile PINEL, SNIAA</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 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><i>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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.</i></p>
<p>Contact(s) Pédagogique(s) Catherine LEVESQUE catherine.levesque@critt-iaa-paca.com</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 • Feuille d'émargement • Attestation de formation et certificat de réalisation
<p>Contact Administratif Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.com</p>	<p>€ Tarifs (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>Adhérent 2024 : 500€ HT Non adhérent 2024 : 700€ HT Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -</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 27/08/2024</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 2/10/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud. 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>