



QUALITÉ DES PRODUITS



Alimentarité : savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité

Exigences réglementaires et responsabilités des acteurs
29 septembre 2022 de 14h à 17h30 en distanciel

Nouveau



Distance



Public visé

Service qualité, achats,
réglementaire,
Packaging, Production



Prérequis

Disposer d'un ordinateur ou
d'une tablette pour se
connecter à la formation.
Expérience en production
agroalimentaire, notions
sur les emballages
alimentaires



Intervenant



Alain BOBE - Expert
Emballage PureLaboratoire
abobe@purelaboratoire.com

Votre contact

Pédagogique



Estelle MARIN
estelle.marin@critt-iaa-paca.com

Votre contact

Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@foodinpaca.com

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884

N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 24/06/2022



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Savoir comment interpréter les exigences réglementaires française et européenne
- Savoir identifier les points de vigilance de la déclaration de conformité
- Savoir répondre aux exigences clients
- Savoir quoi exiger de ses fournisseurs



Contexte

Dans un contexte réglementaire mouvant et de plus en plus exigeant, les entreprises agroalimentaires ont souvent des difficultés à se mettre à jour de leurs obligations en matière d'alimentarité des emballages et autres matériaux au contact. C'est pourquoi elles ont besoin d'appuis extérieurs pour répondre aux exigences réglementaires et clients.



Programme

29/09/2022 de 14h00 à 17h30 : Atelier pratique : Comprendre et valider vos Déclarations de conformité

1. La réglementation matériaux au contact et ses conséquences
2. La relation client-fournisseur
3. Optimisation des certificats d'alimentarité :
 - Les exigences à observer
 - Vérification des exigences de vos déclarations
 - Comment rebondir face aux fournisseurs
 - Synthèse et conclusions



Méthode et moyens pédagogiques

- Outil de vidéo en ligne (Teams) et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation remis aux stagiaires en PDF et avant la formation
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques utilisant Klaxoon
- 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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Tarifs et inscription en ligne :

Pour les entreprises cotisant à OCAPIAT Prise en charge à 100 % (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat Inscription obligatoire sur le site Ocapiat : [Cliquez ici](#)

Pour les autres entreprises : [Cliquez ici](#) pour vous inscrire

- Adherent Food In PACA 2022 : 225€ HT / stagiaire
- Non adherent Food In PACA 2022 : 325€ HT / stagiaire

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, courrier).
Pour toute inscription annulée après le 15/09/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.