

CENTRE DE FORMATION

Raison sociale : ALPRECO SIRET : 419 041 108 00046
Adresse : 51, rue de Cartale – Bt 342 – 38170 SEYSSINET-PARISSET
Téléphone : 04 76 09 70 61
Nom de la personne à contacter : M. BROSSET
Organisme privé enregistré sous le N° de déclaration d'existence : 82380256538
Organisme de formation certifié Qualiopi par l'AFNOR pour la catégorie « Actions de formation » sous le n°2021/93621.1
Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 82 0024 07 2012

Comprendre et appliquer la nouvelle réglementation sur l'étiquetage et les allergènes (INCO)

- **Public visé :** personnel des métiers de l'alimentation amené à commercialiser des denrées pré emballées.
 - Artisans, chefs d'entreprise, conjoint collaborateur
 - Responsable de production, vendeur/ vendeuse...
- **Objectifs pédagogiques :**

À l'issue du stage, les participants seront capables de :

- Réaliser, sans assistance, des étiquettes de produits mis en vente, avec ou sans l'aide de l'outil informatique et dans le respect de la réglementation en vigueur
 - Mettre en place une information allergènes pour les produits non préemballés
 - Répondre aux questions des personnes allergiques
-
- **Durée :**
 - En heures : 7 heures (Nombre d'heure par jour : 2 demi-journées de 3h30 heures)
 - En jours : 1 jour

➤ **Déroulé de la formation :**

1^{ère} demi-journée :

1. Evolutions règlementaires :

- Les évolutions récentes en matière de réglementation (Règlement INCO)
- Les contrôles et les sanctions
- Notion de préemballé et de vrac

2. Les mentions obligatoires à indiquer sur les étiquettes :

- Mentions obligatoires communes avec l'examen détaillé de chaque mention : dénomination de vente, état physique, date de durabilité, liste des ingrédients, adresse, quantité nette, numéro de lot, ...
- Mentions obligatoires spécifiques à l'utilisation de certains ingrédients (OGM, colorants azoïques, édulcorants)
- Mentions obligatoires concernant les valeurs nutritionnelles.
- Mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits (confitures, chocolat, alcool...)

2^{ème} demi-journée :

3. Mise en place d'une gestion de l'information sur les allergènes

- Notion de base sur l'allergie alimentaire
- Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire (ADO)
- Méthodologie pour détecter les ADO dans une recette
- Mise à disposition de l'information allergènes
- Les questions fréquemment posées par les personnes allergiques

4. Exercices d'application pratiques :

Atelier en commun de création de la documentation allergène de l'établissement

- Création d'exemples de fiches recettes construites à partir des éléments que les stagiaires auront apportés de leur établissement (étiquettes de produits mis en vente, recettes).
- Exercices afin de retrouver les allergènes (ADO) et autres éléments à partir des matières premières utilisées.
- Exemple de mise en place d'informations pour le client.

➤ **Moyens pédagogiques, techniques et encadrement :**

La formation se déroulera dans une salle munie d'un vidéo projecteur, d'un tableau annexe, de stylos et de feuilles vierges. Chaque stagiaire aura un support pédagogique reprenant les éléments principaux de la formation. Mise à disposition d'un tableau type informant sur les allergènes.

La formation sera assurée par Mr Laurent BROSSET

- Biochimiste de formation,
- Professeur à la faculté de pharmacie de Grenoble pour la méthode HACCP.
- Titulaire du certificat d'auditeur qualité externe IRCA permettant d'assurer des certifications pour les normes ISO 9000. Spécialisé dans le domaine de la qualité en agro-alimentaire, il assure en plus de la formation une activité de consultant et pratique également des diagnostics de qualité et/ou de mise en conformité des locaux de fabrication. Consultant national Qualité A.
- Finaliste en 2015 au concours du Meilleur Ouvrier de France Mention Expert en sécurité alimentaire
- Consultant en hygiène et sécurité alimentaire depuis 1998.

Ou par Monsieur Fabien MORISOT

- Formateur hygiène HACCP depuis 2011
- Consultant en hygiène et sécurité alimentaire depuis 2008.

➤ **Suivi de l'exécution et appréciation des résultats**

Les connaissances acquises lors de la formation seront évaluées sous la forme d'un test type QCM.

Le stagiaire devra aussi remplir un questionnaire d'appréciation de la formation.

A l'issue de la formation, le stagiaire recevra une copie de la feuille d'émargement et une attestation de fin de stage