Règlement INCO - Calcul des valeurs nutritionnelles

Déroulé du cours

0 811 261 732 Service 0,06 € / min + prix appel

REF : JR5342

Prérequis

Une connaissance de base de la réglementation alimentaire et une familiarité avec les concepts de nutrition sont recommandées.

Durée 14h

Profil Animateur

Notre formateur est un expert en réglementation alimentaire avec une expertise spécifique dans le Règlement INCO. Il a une expérience significative dans l'industrie alimentaire et est passionné par l'enseignement des aspects techniques et réglementaires de l'industrie.

Public visé

Professionnels de l'alimentation (fabricants, distributeurs, restaurateurs, etc.) et toute personne intéressée par la nutrition.

Objectifs de la formation

L'objectif de cette formation est de donner aux participants une compréhension approfondie du Règlement INCO (Information des Consommateurs) et de les rendre compétents dans le calcul et la présentation des valeurs nutritionnelles sur les emballages alimentaires.

Programme

- Introduction à la réglementation Inco et ses exigences en matière de valeurs nutritionnelles
- Les nutriments obligatoires : énergie, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel et fibres alimentaires
- Les nutriments facultatifs : vitamines et minéraux
- Les allégations nutritionnelles et de santé
- Les règles de présentation des informations nutritionnelles sur l'étiquetage des produits
- Les outils et méthodes pour calculer les valeurs nutritionnelles
- Les bonnes pratiques pour la gestion des valeurs nutritionnelles et la conformité réglementaire
- Études de cas et exercices pratiques

Accessibilité

Au cours de l'entretien préalable à la formation, nous aborderons la question de l'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Nous nous engageons à faire tout notre possible pour adapter les modalités de la formation en fonction des besoins spécifiques de chaque stagiaire, que ce soit en termes de lieu, de durée, de déroulement ou de supports pédagogiques. Nous sommes déterminés à garantir une expérience de formation inclusive et accessible pour tous.

Tarifs

Tarif centre : à partir de 1000 € HT

Tarif sur site : à partir de 1000 € HT

Tarif visio : à partir de 1000 € HT

Les prix peuvent varier, pour plus de détails, nous vous recommandons de vous rapprocher de l'équipe commerciale.

Modalités, lieux, moyens techniques, pédagogiques, et d'encadrement

Atova Conseil s'engage à adapter ses formations aux besoins réels du ou des stagiaire(s).

Modalités et lieux des stages

Nous proposons de nombreuses formations dont certaines pouvant être réparties en journées sur plusieurs semaines.

- Au centre : dans des salles adaptées pouvant accueillir des personnes à mobilité réduite.
- En entreprise : nous dispensons nos formations sur tout le territoire national (France) mais également en Belgique, Suisse et Luxembourg.
- En distanciel synchrone (FOAD) : le formateur et le stagiaire se connectent via une plateforme de visioconférence et disposent d'un partage d'écran bidirectionnel, d'un système audio intégré à l'application. Cela permet d'effectuer la formation dans les mêmes conditions qu'une formation en présentielle sur site mais s'avère moins éprouvante pour le stagiaire qui peut évoluer dans un environnement connu avec son propre équipement.

Moyens techniques

Lors des formations à distance, le formateur a à sa disposition un ordinateur équipé – accès à un système de visioconférence - Logiciels appropriés - ou équipements particuliers – Une connexion Internet haut débit - Supports de cours au format dématérialisé. Le client s'engage à disposer d'un ordinateur (PC ou Mac), d'une connexion Internet haut débit, un micro casque est conseillé mais pas obligatoire.

Lors des formations en présentiel (en centre), le centre met à la sa disposition du stagiaire tout le matériel de formation nécessaire : Salle de formation équipée - Ordinateur(s)équipé(s) - Logiciels appropriés - ou équipements particuliers – Une connexion Internet haut débit - Supports de cours au format dématérialisé. Pour les formations nécessitant une pratique obligatoire, le centre fournira également l'équipement et l'espace nécessaire.

Lors des formations en présentiel (sur site client), le client met à la disposition du formateur tout le matériel de formation nécessaire (sauf ordinateur du formateur) : Salle de formation équipée - Ordinateur(s)équipé(s) - Logiciels appropriés ou équipements particuliers – Une connexion Internet haut débit - Pour les formations nécessitant une pratique obligatoire, le client fournira l'équipement ou l'espace nécessaire.

Moyens pédagogiques

- Alternance d'exposés, de travaux dirigés et de travaux pratiques.
- Pédagogie inversée et active
- Mise en situation professionnelle et exposée
- Tours de table réguliers.

Moyens d'encadrement

- ***Administratifs***
  - Feuilles de présence signées par les apprenants et par le formateur par demi-journée
  - Remise d'une attestation de présence individuelle
- ***Appréciation de la formation :***
  - Questionnaires d'évaluation de la satisfaction en fin de formation par les stagiaires
  - Questionnaires d'évaluation de la satisfaction en fin de formation par les entreprises clientes
  - Questionnaires d'évaluation de la satisfaction en fin de formation par les formateurs
  - Questionnaire individuel d'évaluation de l'impact de la formation après 3 mois.

Modalités d'évaluation

- **Evaluation diagnostique** avant l'entrée en formation :
  - Recueil de l'analyse des besoins adressé lors de la convocation
  - Questionnaire d'auto-évaluation
- **Evaluation formative** : questionnaire d'auto-évaluation et mise en situation professionnelles simulées
- **Evaluation certificative** : 3 mises en situation simulées via un ERP