

Comment formuler du baby food ? (2 jours)



Programme détaillé – Jour 1 :

Module 1 : Les exigences nutritionnelles réglementaires applicables au baby food

- Droit français et européen : revue des textes règlementaires
- Focus sur le Règlement 1169-2011 « Information du consommateur »
- Focus sur les exigences « baby food » : Directive 2006-125
- Synthèse : check-list des points clés à vérifier sur un emballage

Atelier 1 : Etude de produits baby food sur le marché (mentions obligatoires, composition...)

Module 2 : Les besoins nutritionnels du jeune enfant et leur évolution

- L'importance de l'alimentation lactée des premiers mois
- La diversification alimentaire : une étape clé
- Besoins et recommandations nutritionnels de 0 à 3 ans

Atelier 1 : Quizz « Alimentation du tout petit : les points clés »

Programme détaillé – Jour 2 :

Module 3 : Comment formuler des recettes équilibrées pour bébés ?

- Rappel des exigences de composition nutritionnelle (réglementation)
- Rappel des besoins nutritionnels du tout petit
- Approche quantitative pour l'élaboration de recettes de type compote et plat principal (légumes + apport protéique) et déclinaison par catégories d'âges

Atelier 3 : Elaboration de menus équilibrés pour tout-petits

Module 4 : Calcul de valeurs nutritionnelles à partir de cas concrets

- Les points clés de la bonne utilisation d'un outil de calcul : caractérisation des ingrédients, identification des sources de données, gestion et mises à jour des données, traçabilité...
- Panorama des différentes sources de données : tables de composition, fiches techniques...
- Prise en compte de l'impact des procédés de fabrication (facteurs de rendement et rétention)
- Mise en place de contrôles et vérifications de résultats

Atelier 4 : Réalisation, sous l'encadrement de l'animatrice, de l'estimation nutritionnelle de 3 recettes sous NUTREE®

PUBLIC CONCERNE :

Toute personne ayant le projet de développer une gamme babyfood et ne maîtrisant pas la réglementation ni les besoins nutritionnels de la cible

PREREQUIS :

Aucuns prérequis spécifiques

PLANNING 2020 :

N'hésitez pas à nous contacter pour réserver une date

INTERVENANTS :

Bénédicte BOUKANDOURA ou Anaïs ROBIEUX

Comment formuler du baby food ? (2 jours)



OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Formuler des produits pour bébés correspondant aux exigences réglementaires du baby food
- Calculer les valeurs nutritionnelles de produits baby food
- Réaliser un packaging conforme aux exigences réglementaires du baby food

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Maîtriser les contraintes nutritionnelles règlementaires applicables au baby food
- Connaître les besoins nutritionnels du jeune enfant (0-3 ans)
- Transposer les recommandations nutritionnelles en recettes équilibrées
- Acquérir les bases méthodologiques de la démarche de calcul nutritionnel

Informations complémentaires :

- ⊙ Sanction de la formation : Attestation de réalisation
- ⊙ Nature de la formation : Développement de compétences

Modalités pédagogiques/ méthodes mobilisées :

- ⊙ Une combinaison de modules théoriques et d'exercices pratiques
- ⊙ Une interaction et un échange avec les participants
- ⊙ Un support de qualité remis à chaque participant avec des références pour aller plus loin sur le sujet

Modalités d'évaluation :

- ⊙ Questionnaire préalable à la formation
 - ⊙ Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Quizz et études de cas pour apprécier le contenu de la formation, les moyens pédagogiques mis à disposition et les compétences acquises.

Accès personnes handicapées :

Salles de formation au rez-de-chaussée, locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

TARIFS :

800 €/jour HT
(+ les éventuels frais de déplacement)

CONTACT :

NUTRACTIV
123 Boulevard Louis Blanc
85000 La Roche sur Yon
Tél : 02.72.71.16.34
Mail : formation@nutractiv.fr



NUTRACTIV est un organisme de formation dont la déclaration d'activité est enregistrée sous le numéro 52 85 02100 85 auprès du préfet de région des Pays de la Loire.