

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL PAR CALCUL - niveau 1 : MAJ : 11-21

Comment calculer les valeurs nutritionnelles ? (1 jour)



Programme détaillé :

Module 1 : Rappel du cadre réglementaire

- Focus sur le Règlement 1169-2011 « Information du consommateur »
- Les valeurs à déclarer : nutriments, apports de référence (VNR, AR)

Module 2 : Comment obtenir les valeurs nutritionnelles à déclarer ?

- ⇒ Collecter les données de composition nutritionnelle
- Panorama des différentes sources de données
- Du bon usage des tables de composition nutritionnelle
- Comment utiliser les informations présentes sur une fiche technique ?
- Comment évaluer la fiabilité et la représentativité des données ?

Atelier 1 : Décryptage nutritionnel de fiches techniques

- ⇒ Utiliser un outil de calcul
- Les points clés de la bonne utilisation d'un outil de calcul
- Principe du calcul pondéré des ingrédients
- Mise en place de contrôles et vérifications de résultats

Atelier 2 : Calculs de valeurs nutritionnelles à partir de cas concrets



Module 3 : Mise en forme des informations nutritionnelles sur pack

- Construire le tableau d'étiquetage nutritionnel : mode de présentation, calculs à effectuer

Atelier 3 : Comment appliquer les règles d'arrondis ? Comment calculer les tolérances admises ?

PUBLIC CONCERNE :

Responsable Qualité et R&D, responsable Nutrition ou toute personne chargée de la mise en place de l'étiquetage nutritionnel en entreprise

PREREQUIS :

Aucuns prérequis spécifiques

PLANNING 2022:

Le 13 et 15 septembre
En distanciel (2 demi-journées) ou en présentiel (1 jour)

INTERVENANTS :

Bénédicte BOUKANDOURA
ou Anaïs ROBIEUX

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL PAR CALCUL - niveau 1 :

Comment calculer les valeurs nutritionnelles ? (1 jour)



OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Calculer des valeurs nutritionnelles en toute autonomie
- Elaborer le tableau des valeurs nutritionnelles en conformité avec le règlement INCO

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Chercher et compléter des données de composition nutritionnelle
- Utiliser un outil de calcul des valeurs nutritionnelles
- Identifier les contrôles et les vérifications à effectuer
- Mettre en forme les différentes informations sur un emballage

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.

Modalités et délais d'accès :

- ⊙ Convention de formation
- ⊙ Inscription via le formulaire en ligne, possible jusqu'à J-8 avant la formation selon disponibilité

TARIFS :

Inter-entreprises : 500 € HT/ pers

Intra-entreprise : Nous consulter

TARIFS :

Inter-entreprises : 500 € HT/ pers

Intra-entreprise : Nous consulter

CONTACT :

NUTRACTIV

123 Boulevard Louis Blanc

85000 La Roche sur Yon

Tél : 02.72.71.16.34

Mail : formation@nutractiv.fr