



FORMATION

BHYOQUAL
SERVICE

Bureau Hygiène Conseil Qualité Alimentaire

Formation 2023

Version 1

Objectifs

- Connaitre et comprendre le Règlement INCO.
- Connaitre et savoir appliquer ses nouvelles exigences.
- Acquérir les outils de sa mise en place.

COMPRENDRE ET APPLIQUER LE REGLEMENT INCO (UE) n°1169/2011

Publics et Prérequis

Direction, Service Qualité, Service production, Encadrement.
Aucun prérequis demandé.

Délais d'accès

Nous contacter. Les dates de formation seront définies ensemble pour réalisation sous quinzaine.

Modalités et Moyens Pédagogiques.

Formation intra entreprise.
Méthode essentiellement participative.
Alternance d'exposés théoriques et d'échanges d'expériences entre les stagiaires et le formateur.
Présentation de diapositives.
Textes réglementaires en vigueur.

Modalités d'évaluation de la formation

QCM en début et en fin de formation mesurant ainsi l'acquisition des notions présentées.
Attestations individuelles de formation.

Accessibilité

Pédagogie, supports et environnement d'apprentissage adaptés à l'accueil de personnes en situation de handicap.
Nous contacter.

REGLEMENT INCO

Programme

Contexte

Pourquoi un règlement sur l'INformation des COnsommateurs?
Le champ d'application
Objectifs du Règlement
Responsabilités de l'exploitant (Fabricant et Distributeur)

Les mentions obligatoires

Notion d'étiquetage
Détails des mentions obligatoires
Les exigences en matière de mise en forme et d'expression
Les mentions complémentaires

La déclaration nutritionnelle

Les produits concernés et exemptés
Éléments obligatoires et complémentaires
Forme et présentation
Détermination de la valeur nutritionnelle d'une denrée
Analyse ou calcul sur les données : utilisation des tables de référence.

Application

Cette partie fait appel à des exercices pratiques permettant aux stagiaires de déterminer et d'élaborer les mentions obligatoires à destination des consommateurs.
Détail et interprétation des fiches techniques fournisseur
Modèle et support d'information

Durée de la formation et Modalités d'organisation

Durée : 7 heures réparties en 1 journée

Lieu : Les locaux de votre entreprise

Effectif : Groupe de 12 personnes maximum

Tarif : A partir de 900 euros HT la journée en intra-entreprise.

Cette formation est présentée à titre d'exemple. Nous pouvons créer une formation adaptée à votre établissement.
Nos offres couvrent de très nombreux thèmes liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Contactez-nous.

BHYOQUAL – 86 Avenue des Frères Lumière – 83160 LA VALETTE DU VAR

Tél : 04.83.73.89.21 – Mail : bhyoqual@bhyoqual.com