

Association des Boulangers Créateurs

PROGRAMME DE FORMATION

Intitulé Stage	ETIQUETAGE DES PRODUITS
Date	Lundi 7 OCTOBRE 2019
Lieu	59 Rue Anita Conti - 56005 VANNES Cx
Durée formation	7 Heures décomposées comme suit : 9h-12h / 13h-17h
Formatrice	<i>Carole LEPAGE</i> (Agro Forma-Lyse)
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Sensibiliser les participants(es) aux règles d'étiquetage en boulangerie-pâtisserie• Se conformer aux obligations réglementaires,• Connaître les règles pour informer correctement le client• Les particularités selon les produits• Créer ses propres étiquettes
Contenu	<ul style="list-style-type: none">■ Obligations d'étiquetage pour les produits vendus préemballés et en vrac,■ L'étiquetage du pain■ L'étiquetage des spécialités (confitures, chocolat, etc...)■ Les allergènes,■ Focus sur la déclaration nutritionnelle
Compétences visées	- Etre en mesure de réaliser l'étiquetage des produits préemballés commercialisés dans l'entreprise, en tenant compte de la réglementation en vigueur.
Outils pédagogiques	- Pédagogie participative alternant les règles d'étiquetage puis mise en pratique directe par les stagiaires d'exemples concrets. - Remise d'un livret contenant les textes réglementaires en lien avec cette formation.