Déterminer la valeur nutritionnelle des denrées alimentaires

Durée	2 Jours - (14 Heures)
Pré-requis	Connaître les bases de la fabrication des produits de son activité
Public	Tout public, notamment les dirigeants d'entreprise et les salariés des métiers de bouche et de l'agroalimentaire en charge de l'étiquetage
Intervenants	Formateur spécialisé en sécurité alimentaire et nutrition
Nb participants	1 à 5
Prix	Sur devis (durée, nombre de participants, lieu) ou voir convention
Financement	OPCO, AGEFICE, FIF PL, FAFCEA ou entreprise, sous réserve de l'accord du financeur
Modalité d'accès	Inscription par téléphone au 01 34 25 80 37, par mail à contact@pyramidia.fr ou via notre formulaire de contact sur notre site internet www.pyramidia.fr
Date	Voir convention
Lieu	Voir convention
Délai d'accès	8 jours à 3 mois entre la demande et le début de la formation
Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Référent handicap : Hugo Chaussavoine – contact@pyramidia.fr ou 01 34 25 80 37
Obligations réglementaires	Règlement (UE) n°1169/2011 et décret n°2015-447 et articles R412-12 à R412-16

Méthode pédagogique :
Méthode active et démonstrative - Alternance d'apports théoriques et pratiques. Étude de cas, mise en pratique par les stagiaires sur des cas types et/ou sur des cas typiques de l'entreprise

Outil pédagogique :
Supports papier et/ou numérique

Évaluation :
Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec grille d'évaluation d'entrée et de sortie + Évaluation de la satisfaction du stagiaire par un questionnaire.

Validation :
Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

OBJECTIF

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Expliquer les obligations d'information nutritionnelle (règlement INCO)
- Calculer la valeur nutritionnelle d'une recette à partir des tables de composition
- Présenter la déclaration nutritionnelle conforme sur l'étiquette
- Utiliser les allégations nutritionnelles dans le respect de la réglementation

PROGRAMME

JOUR 1 :

Le cadre réglementaire

- Le règlement (UE) n°1169/2011 (INCO) : déclaration nutritionnelle obligatoire
- Produits concernés et dérogations (artisans, vente directe)
- Les tolérances admises

Les nutriments

- Énergie, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel
- Les facteurs de conversion énergétique
- Les apports de référence

JOUR 2 :

Calculer la valeur nutritionnelle

- Les tables de composition (Ciqual) et les données fournisseurs
- Calcul à partir de la recette : pertes et gains à la cuisson
- Calcul pour 100 g et par portion
- Construire un outil de calcul sur tableur

Étiquetage et allégations

- Présentation du tableau nutritionnel
- Les allégations nutritionnelles et de santé autorisées
- Le Nutri-Score (notions)

Mise en pratique

- Calcul de la valeur nutritionnelle de recettes de l'entreprise
- Bilan et évaluation des acquis