

Formation avancée en étiquetage des produits pâtisseries : Conformité réglementaire, précision et durabilité

Public	Prérequis	Durée	Prix
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Au responsable ◆ Vendeur/vendeuse ◆ Conjoint d'artisan ◆ Ouvrier qualifié 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Connaissance de son activité 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Durée : 7 h ◆ Présentiel / Intra 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Coût : 1000 € HT / jour

Principaux contenus

Acquérir des méthodes simples et des outils pratiques afin de :

- ◆ Réglementation et normes en matière d'étiquetage des produits pâtisseries
- ◆ Composition et mention des ingrédients sur les étiquettes des produits pâtisseries
 - ◆ Étiquetage nutritionnel et allégations sur les produits pâtisseries
- ◆ Pratiques d'étiquetage innovantes et durabilité dans le secteur pâtisseries

Modalités et délai d'accès à la formation

- ◆ Présentiel/intra entreprise
- ◆ Possibilité de valider un bloc de compétence
- ◆ Tout au long de l'année, l'accès à la formation se fait sur demande

Après la formation

Après la formation, les participants seront capables de respecter les réglementations d'étiquetage, créer des étiquettes précises, utiliser des pratiques innovantes et prendre en compte la durabilité dans l'étiquetage des produits pâtisseries.

Documents administratifs remis

- ◆ Attestation d'assiduité
- ◆ Certificat de réalisation
 - ◆ Plan d'action
 - ◆ Règlement intérieur
- ◆ Livret d'accueil stagiaire
- ◆ Programme de formation détaillé

Objectifs généraux

- ◆ Compréhension de la réglementation et des normes d'étiquetage des produits pâtisseries
- ◆ Maîtrise de la composition et de la déclaration des ingrédients sur les étiquettes des produits pâtisseries
- ◆ Connaissance des exigences en matière d'étiquetage nutritionnel et des allégations sur les produits pâtisseries
- ◆ Exploration des pratiques d'étiquetage innovantes pour le secteur pâtisseries
- ◆ Sensibilisation à la durabilité et à l'emballage responsable dans le contexte de l'étiquetage pâtisseries

Les plus de la formation

- ◆ Des intervenants qualifiés, aux compétences techniques et pédagogiques actualisées
- ◆ Une formation active et interactive avec des mises en situation sur cas concrets
- ◆ Remise d'une documentation complète et ciblée

Mode d'évaluation des acquis

- ◆ Evaluation au fur et à mesure de la progression
- ◆ Evaluation continue clôturée par des cas concrets
- ◆ Appréciation par le participant du niveau d'amélioration de ses connaissances et compétences
- ◆ Suivi régulier par un plan d'action

Accès à la formation

- ◆ Conditions d'accès PSH (Personne en Situation de Handicap) disponible sur notre site internet

Validation

- ◆ Évaluation des connaissances sur la réglementation et les normes d'étiquetage des produits pâtisseries
- ◆ Création et présentation d'étiquettes conformes pour des produits pâtisseries spécifiques
- ◆ Analyse et interprétation des informations nutritionnelles sur les étiquettes des produits pâtisseries
- ◆ Application des pratiques d'étiquetage innovantes dans des scénarios pâtisseries réels
- ◆ Évaluation de l'intégration des principes de durabilité dans l'étiquetage des produits pâtisseries

Accompagnement

- ◆ Le stagiaire se forme sur son lieu d'activité
- ◆ En début de formation, le formateur EFPAC évalue ses besoins et lui crée un parcours individualisé en lui fixant des objectifs de formation et d'entraînement.
- ◆ Notre formateur accompagne le stagiaire de façon personnalisée afin d'appréhender les connaissances, de valider les prérequis, de mesurer les compétences et d'étalonner la formation. Les échanges sont permanents avec le formateur.
- ◆ Le formateur accompagne également le/les stagiaires dans leurs travaux pratiques et dans la réalisation de leurs supports.
- ◆ En fin de formation, le formateur valide l'ensemble des travaux, établit le bilan et transmet les résultats de la formation au travers d'un bilan personnalisé accompagné de l'attestation de formation.

PROGRAMME DETAILLE :

Objectif	DUREE
MODULE 1 – Réglementation et normes en matière d'étiquetage des produits pâtisseries	2 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Compréhension des réglementations locales et internationales relatives à l'étiquetage des produits alimentaires. ◆ Connaissance des normes spécifiques à l'étiquetage des produits pâtisseries, y compris les informations obligatoires, les mentions légales et les allergènes. ◆ Apprentissage des bonnes pratiques pour la mise en conformité avec les exigences réglementaires en matière d'étiquetage. 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place

Objectif	DUREE
MODULE 2 – Composition et mention des ingrédients sur les étiquettes des produits pâtisseries	2 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Identification des ingrédients couramment utilisés en pâtisserie et compréhension de leur déclaration sur les étiquettes. ◆ Apprentissage des méthodes de déclaration des ingrédients, y compris les règles de présentation, les mentions additionnelles et les dénominations spécifiques. ◆ Gestion des allergènes et des précautions d'étiquetage pour garantir la sécurité des consommateurs. 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place

Objectif	DUREE
MODULE 3 – Étiquetage nutritionnel et allégations sur les produits pâtisseries	1.5 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Compréhension des exigences relatives à l'étiquetage nutritionnel des produits pâtisseries, y compris les valeurs nutritionnelles, les portions et les déclarations nutritionnelles facultatives. ◆ Connaissance des règles et des limites pour l'utilisation d'allégations nutritionnelles et de qualités spécifiques sur les étiquettes des produits pâtisseries. ◆ Interprétation des informations nutritionnelles et des allégations pour aider les consommateurs à faire des choix éclairés. 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place

Objectif	DUREE
MODULE 4 – Pratiques d'étiquetage innovantes et durabilité dans le secteur pâtissier	1.5 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Exploration des nouvelles tendances en matière d'étiquetage, telles que l'utilisation de codes QR, les étiquettes intelligentes et les technologies de traçabilité. ◆ Sensibilisation à l'importance de la durabilité et de l'emballage responsable dans le secteur de la pâtisserie, et leur lien avec l'étiquetage. ◆ Encouragement de bonnes pratiques en matière d'étiquetage respectueux de l'environnement et de communication transparente avec les consommateurs 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Actions à mener (Plan d'action) ◆ Intervention formateur sur place

Les exercices
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Analyse de l'étiquetage existant ◆ Création d'une étiquette conforme ◆ Interprétation des informations nutritionnelles ◆ Utilisation d'outils d'étiquetage innovants ◆ Intégration de la durabilité dans l'étiquetage