





### Programme de la formation

## Etiquetage alimentaire : calculer vos valeurs nutritionnelles

-  Classe virtuelle
-  3 heures
-  Tout public · De 1 à 5 participants
-  150 € HT / 180 € TTC par participant

### Description courte

Les informations à porter sur l'étiquette d'un produit alimentaire sont définies par le règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information consommateur.

Les valeurs nutritionnelles font parties des mentions obligatoires de ces étiquetages. Cette formation vous permettra de proposer des valeurs nutritionnelles fiables et devenir autonome dans leur calcul.

### Profil des participants

Fabricants de produits alimentaires de tous types.

### Prérequis

Le participant devra avoir quelques notions EXCEL. Il devra disposer d'un outil lui permettant de renseigner et de manipuler des données dans un classeur Excel.

### Objectifs

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de calculer les valeurs nutritionnelles à déclarer sur les emballages des produits alimentaires conformément au règlement CE 1169/2011.

### Aptitudes et compétences visées / attestées

Calculer en autonomie des valeurs nutritionnelles fiables pour l'étiquetage des produits alimentaires.

### Contenu

- Connaître les valeurs nutritionnelles à étiqueter ainsi que les méthodes autorisées pour leur obtention.
- Identifier les sources fiables de données permettant le calcul des valeurs nutritionnelles.
- Calculer simplement les valeurs nutritionnelles de vos produits à l'aide d'un outil Excel qui sera fourni

### Pédagogie et organisation

Les formations sont conçues en pédagogie active dans le but de favoriser l'engagement et la participation des apprenants.

# CADRES

## EN MISSION

Matériels pédagogiques: support de présentation informatique, études de cas, fichier Excel pour le calcul des valeurs nutritionnelles.

Les recettes spécifiques des participants pourront être utilisées pour l'étude de cas.

### Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

Test de positionnement en début de formation

Evaluation progressive de l'acquisition des compétences tout au long de la formation par des exercices, échanges et exploitations collectives des résultats des travaux engagés.

Evaluation des acquis et compétences en fin de formation par le biais du retour du fichier excel complété.

### Mode de validation

Attestation de fin de formation

### Modalités et délai d'accès

Formation réalisée à distance via Zoom. Les modalités de connexion sont transmis en amont de la formation.

Programmation des dates de formation à la demande.

### Référent handicap

**PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :** (*mise en place de compensation...*)

**Contact :** Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / [nadiahadjeri@cadresenmission.com](mailto:nadiahadjeri@cadresenmission.com)

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Merci de communiquer toute situation de handicap nécessitant un aménagement spécifique avant la formation afin d'adapter son contenu.

### Intervenant

Gaëlle Le Port Chales est Ingénieure en agro alimentaire. Consultante et formatrice, elle intervient dans l'industrie alimentaire, auprès d'artisans ou encore de restaurateurs sur des thématiques en lien avec la réglementation et la sécurité des aliments.