

# Savoir déterminer les valeurs nutritionnelles des produits alimentaires

## Contexte

Vous avez développé la vente de produits pré-emballés dans le cadre du règlement sanitaire européen. Vous souhaitez informer vos clients de la qualité nutritionnelle de vos produits.

## Objectifs de la formation

Savoir répondre à la réglementation en matière d'information du consommateur sur les valeurs nutritionnelles des produits

## Objectifs pédagogiques

Connaitre la réglementation sur l'étiquetage liée à l'information des valeurs nutritionnelles

Savoir déterminer les valeurs nutritionnelles selon les différentes méthodes

## Moyen d'encadrement

Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante. Relectrice du règlement INCO pour l'organisation professionnelle des charcutiers traiteurs

## Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire et de la boutique

**Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou [eresche@crealiformation.com](mailto:eresche@crealiformation.com)**

## Pré requis

Comprendre la langue française

Savoir utiliser Excel et internet (évaluation préalable par le formateur)

## Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) : temps déterminé en fonction de la gamme de produit et de l'activité

## Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Les locaux doivent avoir un accès sur Internet. L'entreprise doit posséder un ordinateur équipé d'Excel.

## Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

## Contenu de la formation

- Connaitre les exigences règlementaires de la déclaration nutritionnelle du règlement INCO
- Comprendre la démarche pour établir les valeurs nutritionnelles
- Savoir choisir la méthode la plus adaptée : données fiables sur Internet, calcul ou analyse
- Rappel des commandes simple sur Excel : calcul , somme, copier/coller, ajouter ou supprimer une ligne ou une colonne.
- Chercher des sources de valeurs nutritionnelles et sélectionner la plus appropriée : exercice pour compléter la base de données sous Excel
- Réaliser un calcul fiable de la composition nutritionnelle conformément au règlement INCO en prenant en compte l'impact du procédé : exercices sur Excel sur 5 produits
- Savoir présenter son étiquetage
- Savoir améliorer la qualité nutritionnelle d'un produit
- Savoir informer et valoriser l'étiquetage nutritionnelle auprès de ses clients

## Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif

Exercices pratiques

Fichier Excel remis aux apprenants

## Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

## Modalité d'évaluation des résultats

Réalisation de 5 valeurs nutritionnelles à partir des recettes de l'entreprise

Evaluation de satisfaction des stagiaires

**Acquis de la formation** : Attestation de suivi de formation