

Titre	Durée	Public concerné	Pré-requis	Objectifs	Méthodes mobilisées – Méthodes d'évaluation	Modalités et délais d'accès	Tarifs
Etiquetage et allergènes des aliments	07h00 (1 jour)	Employés ou encadrement des entreprises de l'alimentaire	Maitrise de la langue française Expérience de 1 an minimum dans une structure agro-alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les différences d'exigences réglementaires entre les aliments conditionnés et non conditionnés • Connaître la liste des 14 allergènes majeurs et leurs impacts sur la santé des clients • Connaître les obligations d'information des clients pour les aliments décongelés • Être capable de renseigner correctement les clients • Être capable de réaliser la mise à jour des tableaux informatifs pour les clients • Connaître les mentions d'étiquetage obligatoires : prix, dénomination de vente, ingrédients, température de conservation... 	<u>Méthodes :</u> - Visite de tous les ateliers de travail et recherche des dangers potentiels - Travaux dirigés : réalisation des trames d'étiquettes et des tableaux informatifs (allergènes) <u>Outils :</u> papier – crayon – ordinateur - quizz <u>Evaluation :</u> en début et en fin de session (quizz)	Envoyer un mail depuis l'espace « contact » du site internet <u>Délai de réponse :</u> 7 jours ouvrés <u>Délai d'accès :</u> 45 à 60 jours	<u>Tarif probable :</u> 800€ TTC (hors déplacement) Tarif précis sur devis

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

- Les sessions se déroulant dans les locaux de l'entreprise cliente, il conviendra de vérifier **au préalable avec celle-ci**, si les locaux de formation permettent un accès aisé aux personnes à mobilité réduite
- Sessions accessibles aux personnes souffrant de maladies chroniques ou de déficits sensoriels

COORDONNEES DE L'ORGANISME DE FORMATION : QCH - 27, rue du château d'eau – 33600 PESSAC – www.qch.fr – qch33@free.fr – 06.16.43.17.11 ou cliquer sur l'onglet « **contact** » du site internet