

Organisation :

- Durée de 3 heures
- Langue : français, luxembourgeois.

Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

Cible :

- Personnel en charge de la création des étiquettes des produits alimentaire dans un établissement alimentaire : artisanat, industriel, PME, atelier protégé,...

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🌀 **Compétences développées**

- Compréhension des informations obligatoires et facultatives à retrouver sur un emballage alimentaire,
- Connaissance du vocabulaire spécifique : retrait, rappel, préemballés, ...
- Création de ses propres étiquettes, conformes à la réglementation européenne et nationale.

🌀 **Contenu**

- Quelles denrées nécessitent un étiquetage ?,
- Mentions obligatoires et facultatives,
- La liste des ingrédients et déclaration des allergènes,
- Exercices pratiques (les participants peuvent apporter leurs recettes de façon à créer, en formation, et faire valider l'étiquette d'un ou plusieurs de leurs produits.

🌀 **Méthode pédagogique**

- Alternance d'apports théoriques et pratiques,
- Support sous format Powerpoint,
- Mise en pratique – analyse de cas.

🌀 **Evaluation**

Un **certificat** de participation sera remis après la formation.