



PRÉVENTION - ÉTIQUETAGE TRAÇABILITÉ ALLERGÈNES

FORMACODE : 21581 - Traçabilité agroalimentaire

FORMACODE : 21584 - Étiquetage alimentaire-réglementaire

FORMACODE : 42773 - Connaissance des allergènes

Taux de satisfaction des stagiaires 2025 > 100%

Taux de réussite des stagiaires 2025 > 100%

Responsable de formation - Référent handicap : Madame Gerson Karine

Tel : 0766618345 - **Email :** contact@vericlean.fr

Public cible : personnel restauration, gestionnaires de stocks, responsables qualité.

Prérequis : aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre la réglementation sur les bonnes pratiques de la traçabilité alimentaire
- Mettre en place un système de traçabilité interne efficace + recensement des allergènes.
- Contrôler la conformité des étiquetages et du suivi documentaire.
- Identifier et gérer les anomalies et non-conformités.

PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 14 heures (2 jours)

Module	Contenu	Méthodes Pédagogiques	Durée
1	Introduction à la réglementation	Lois d'étiquetage en restauration, Mentions obligatoires traçabilité	2h
2	Mise en place traçabilité	Procédures, logiciels de traçabilité HACCP Réception, Température, Conservation	3h
3	Étiquetage des produits	Lecture d'étiquettes, Conformité aux normes selon BPH	3h
4	Contrôle et audit interne	Vérification documentaire, Gestion des anomalies : non-conformités	2h
5	Cas pratiques approfondis	Simulation du suivi d'un produit Du fournisseur au client	3h
6	Synthèse et évaluation	Quiz final sur chaque module + plan d'action personnel	1h

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques et interactifs
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif
De 25€ HT/h à 60€ HT/h
selon le nombre de participants
- **Intra-entreprise :** Tarif personnalisé
Tarif sur devis selon personnalisation du programme et le nombre de participants.