

BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES – EDITION 2016 – 2017



CARLIER Martine

Ingénieure d'étude - Experte
des normes et réglementations
liées aux produits carnés

Présentiel

1 jour

Lieu de la formation

Tarif

Sur demande

Programme de la formation

Principe d'élaboration et de modification du code des usages
Contenu des différentes parties
Principe d'une fiche produit
– Définition
– Ingrédients
– Critères technologique et nutritionnels
Mise en pratique : travail à partir d'exemples de produits

Pour qui ?

Les responsables production et qualité des
entreprises de transformation
Les responsables R&D
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Connaître les évolutions des différentes rubriques
du codes des usages
Mieux les intégrer au niveau de la définition de ses
produits d'entreprise

Evaluation des acquis

La compréhension et l'assimilation des savoirs et
savoir-faire se déroulera tout au long de la
formation et pourra prendre différentes formes
(étude de cas, tour de table, QCM, travaux
pratiques)

Pré-requis

Aucun

Méthode pédagogique

Formation animée par un des corédacteurs du
Code des Usages