



Bien utiliser le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes - Edition 2016

Objectifs

Compétences visées

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

Pour qui ?

- Les responsables production et qualité des entreprises de transformation
- Les responsables R&D

Prérequis

Aucun

Points forts

- Formation animée par un des corédacteurs du Code des Usages

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)*

Programme

- Principe d'élaboration et de modification du code des usages
- Contenu des différentes parties Nouveaux points développés dans l'édition 2016
- Principe d'une fiche produit
 - Définition
 - Ingrédients
 - Critères technologique et nutritionnels
- Mise en pratique : travail à partir d'exemples de produits



Formation Pratique

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Martine Carlier (Ifip)

- Normes et réglementation des produits
- Droit alimentaire

