

Les pratiques d'étiquetage

L'objectif de la formation est de permettre à chaque participant de comprendre et d'appliquer les règles d'étiquetage, en conformité avec la réglementation actuelle, en tenant compte de la stratégie commerciale et marketing de l'entreprise.



Objectifs :

- identifier les fondements réglementaires sous-jacents à l'étiquetage des produits alimentaires (règlements et directives européens, arrêtés nationaux, réglementation des produits),
- appliquer les récentes évolutions de cette réglementation et les implications dans la pratique professionnelle,
- concevoir les différentes mentions de l'étiquetage : obligatoires et facultatives,
- auditer ses propres pratiques d'étiquetage et les améliorer.

Public concerné :

Dirigeants et gérants de TPE - PME de l'agro-alimentaire, d'entreprise artisanale dans les métiers de bouche et de la restauration. Responsable et assistants qualité, responsables marketing, responsables développement. Chefs de rayon et de secteurs en GMS. Toute personne amenée à concevoir des étiquettes sur les produits commercialisés

Programme et dates :

Nous consulter

Méthode et organisation pédagogiques :

La formation repose sur une alternance d'apports réglementaires et méthodologiques, d'exemples concrets pour la conception de votre propre étiquetage. L'animation de cette formation se base sur les produits fabriqués par l'entreprise actuellement ou en cours de conception, ainsi que sur des exemples réels.

Demande de renseignement sur "Les pratiques d'étiquetage"

Nom de l'entreprise : Tél :

Adresse :

Fax : E-mail :

Secteur d'activité : Nombre de personne (s) :

Je souhaite rencontrer un consultant pour une offre personnalisée

A retourner par fax au **03 21 70 11 61**
ou à l'adresse suivante : **54, rue Victor Hugo 62220 CARVIN**

Synpia, votre partenaire pour réussir **03 21 77 60 28**