



## Bien utiliser le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes - Edition 2016 - 2017

### 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
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Prérequis

Aucun

### Méthodes pédagogiques

- 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

Formation Pratique

- 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



**1 jour**

**Sur mesure**

**Devis sur demande**

### Responsable de la formation

**Martine Carlier (Ifip)**

- Normes et réglementation des produits
- Droit alimentaire

