

PROGRAMME DE FORMATION — CONFORMITÉ ALIMENTAIRE

Étiquetage, traçabilité et préparation au contrôle DDPP

Durée : 14 heures sur 2 jours	Tarif net : 350 € HT par participant Exonération de TVA art. 261, 4, 4° a CGI
Modalités : Présentiel en centre ou en intra-entreprise selon les conditions convenues.	Lieu : 40 rue de Valenciennes, 59500 Douai (ou intra-entreprise)
Délai d'accès : 14 jours à compter de la validation de la prise en charge, sous réserve des disponibilités.	Sanction : Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

1. Public visé et Prérequis

Public visé :	Dirigeants, responsables et salariés de boucheries, boulangeries, points chauds, traiteurs, pizzerias, snacks et autres commerces alimentaires.
Prérequis :	Aucun prérequis. Disposer, si possible, d'exemples d'étiquettes et de documents de traçabilité utilisés dans l'établissement.

2. Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les principales obligations d'étiquetage alimentaire.
- Mettre en place un système de traçabilité exploitable et conforme.
- Sécuriser la gestion des denrées, des lots, des DLC et des DDM.
- Identifier les documents susceptibles d'être demandés lors d'un contrôle.
- Préparer et conduire un plan d'action après un contrôle blanc.

3. Méthodes pédagogiques, Moyens et Évaluation

Apports théoriques illustrés, échanges avec le formateur, études de cas et exercices d'application. Les formations métier intègrent des démonstrations et ateliers pratiques avec le matériel professionnel adapté. Les acquis sont vérifiés par questionnement, observation des gestes, productions réalisées et QCM final selon le programme. Le suivi est assuré par émargement et une satisfaction à chaud est recueillie.

4. Accessibilité et Accueil des personnes en situation de handicap

Les besoins liés à une situation de handicap sont étudiés avant l'inscription avec le référent handicap. Les adaptations réalisables sont définies selon le contenu, les équipements, les règles de sécurité et les contraintes du lieu de formation.

5. Programme détaillé et Déroulé pédagogique

Jour N°1– RÉGLEMENTATION & ÉTIQUETAGE

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
09h00–09h30	Accueil & QCM initial	Présentation de la formation, objectifs, distribution du livret. QCM papier de positionnement (20 questions).	Livret stagiaire + QCM initial papier	Correction collective et analyse des écarts
09h30–10h30	Cadre réglementaire	Règlement INCO, responsabilités du professionnel, sanctions, rôle de la DDPP.	Livret – Chapitre 1	Questions orales + échanges interactifs
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45–12h00	Mentions obligatoires	Dénomination, ingrédients, allergènes, DLC/DDM, origine, numéro de lot.	Livret – Schémas et exemples d'étiquettes	Analyse d'étiquettes conformes / non conformes
12h00 - 13h00	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h00–14h30	Produits vrac / préemballés / transformés	Différences réglementaires, cas concrets métiers de bouche (pizza, viande, plats maison).	Livret – Tableaux comparatifs	Étude de cas en binôme
14h30–14h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
14h45–16h00	Atelier création d'étiquettes	Création d'étiquettes adaptées à l'établissement des stagiaires. Correction collective.	Livret – Modèles vierges intégrés	Contrôle individuel des productions
16h00 - 17h00	Gestion des stocks & FIFO	Principe First In First Out, gestion des DLC, organisation pratique du stock.	Livret – Fiches pratiques	Simulation de gestion de stock

Jour N°2 – TRAÇABILITÉ & CONTRÔLE DDPP

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
09h00–10h00	Définition de la traçabilité	Traçabilité amont/aval, notion de lot, obligations légales.	Livret – Chapitre Traçabilité	Questions interactives
10h00–10h15	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h15–11h30	Organisation du système	Bons de livraison, fiches fournisseurs, registre interne, gestion documentaire.	Livret – Modèle fiche lot	Création d'un système simplifié
11h30–12h00	Infrastructure & risques	Zones propres/sales, risques en transformation, points critiques.	Livret	Analyse d'un cas pratique
12h00 - 13h00	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h00–14h30	Simulation contrôle DDPP	Mise en situation réelle, questions types inspecteur, erreurs fréquentes.	Livret – Check-list contrôle	Jeu de rôle
14h30–14h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
14h45–15h45	Auto-contrôle & plan d'action	Identifier les non-conformités, actions correctives adaptées.	Livret – Plan d'action type	Travail individuel
15h45–16h30	Révision générale	Synthèse des acquis, réponses aux questions, mise en perspective terrain	Livret	Quiz oral collectif
16h30–17h00	QCM final & clôture	QCM final (20 questions), correction, comparaison avec QCM initial, remise attestation.	QCM papier final	Évaluation certificative