











Formation



2010

Photos : Yvan Moreau

- Chocolaterie 
- Biscuits & Gâteaux 
- Confiserie 
- Alimentation infantile et nutrition clinique 
- Apéritifs à croquer, desserts et tapioca 
- Céréales pour le petit déjeuner 
- Café 
- Alimentation diététique et compléments alimentaires 
- Panification croustillante et moelleuse 
- Miels 



Le mot de Patrick Poirrier

administrateur de L'Alliance 7, délégué à la formation



2010 s'annonce comme une année de transition : une nouvelle réforme de la formation professionnelle va être adoptée à la suite de l'accord nationale interprofessionnelle sur la formation du 7 janvier 2009. La crise économique que nous traversons interroge nos organisations et nous oblige à réfléchir sur nos projets de formations.

Comme chaque année Alliance 7 Services propose de nouveaux stages cette année particulièrement adaptés aux besoins des entreprises en période de crise pour renforcer les compétences des salariés.

Nous continuons d'enrichir nos formations transversales : formation sur la nouvelle classification en application de l'accord collectif du 4 novembre 2009, formations sur les évolutions réglementaires ou sur l'évolution des marchés. Ces formations sont conçues pour être toujours plus proches de vos attentes et répondre aux mieux aux besoins des entreprises. Dans un domaine où la réglementation européenne prend chaque jour plus d'importance, nous organisons des stages relatifs à la nutrition et à la qualité, pour assurer un haut niveau de compétence à vos équipes et rester compétitif.






La mise en place de dispositifs qualifiants de branche tels que les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) qui doit être une priorité des entreprises pour assurer l'employabilité des salariés et pour lesquels des dispositifs novateur (type ECIA ou pack CQP) vous sont proposés, ainsi que des cycles qualifiants sur les métiers (exemple : cycles métiers) font partie intégrante de notre offre de formation.

L'équipe formation d'Alliance 7 Services est à votre disposition pour faire le point avec vous sur les besoins de votre entreprise, vous aider à définir les formations adaptées et vous conseiller sur leur financement.

La formation est un atout pour l'entreprise, pour son développement en permettant l'amélioration de sa compétitivité grâce à des salariés mieux formés, plus polyvalents et plus à même d'affronter les évolutions auxquelles les entreprises sont confrontées.

Patrick Poirrier

L'équipe

	Dominique Braoudé Directeur 01.44.77.85.87 - dbraoude@alliance7.com
	Rosine Desgrez Responsable de la Formation 01.44.77.85.32 - rdesgrez@alliance7.com
	Geneviève Brahmy Responsable Back Office 01.44.77.85.60 - gbrahmy@alliance7.com
	Philippe Brunet Responsable Ingénierie Formation 01.44.77.85.80 - pbrunet@alliance7.com
	Oana Hernandez Assistante Formation 01.44.77.85.35 - ohernandez@alliance7.com



Sommaire

1. Les journées de L'Alliance 7

• Mettre en place la nouvelle classification, les clés pour réussir	3
• Les compléments alimentaires	4
• Métrologie appliquée aux industries agroalimentaires	5
• Les matériaux d'emballage	6
• Réglementation des produits alimentaires	7
• Etiquetage perfectionnement avec cas pratiques	8
• Nutrition et comportement alimentaire	9
• Allégations nutritionnelles et de santé	10
• Maîtriser les situations de crise dans votre entreprise	11
• Média Training "S'entraîner à l'interview en cas de crise"	12
• Contrôles officiels : connaître ses obligations et faire valoir ses droits	13

2. Les stages inter-entreprises par métier

2.1. Chocolaterie

• Ouvrier Chocolatier	14
• Cycle Métier de la Chocolaterie	15

2.2. Confiserie

• Ouvrier Confiseur région nord	16
• Cycle Métier de la Confiserie	17

2.3. Biscuiterie

• Ouvrier Biscuitier et Pâtissier	18
• Cycle Métier de la Biscuiterie, Biscotterie et Pâtisserie Industrielle	19

2.4. Tous secteurs

• Chocolat & Couvertures	20
--------------------------------	----

3. Les stages intra-entreprises

• Connaître les produits	21
• Les formations aux métiers	22
• Le Pack CQP (Certificats de Qualification Professionnelle)	23
• Evaluation des compétences en industrie alimentaire	24



Nouveau

Mettre en place la nouvelle classification, les clés pour réussir

Objectifs

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :

- ▶ Décrire la logique emploi et les profils d'emplois correspondants,
- ▶ Expliquer les changements clés entre la nouvelle et l'ancienne classification,
- ▶ Ecrire une fiche emploi,
- ▶ Maîtriser la démarche de classification des postes,
- ▶ Elaborer le classement du personnel de l'entreprise selon les nouvelles règles,
- ▶ Mettre en place une négociation de classification au sein de l'entreprise.

Durée et dates

- 2 jours à L'Alliance 7 (Paris)
- 12 et 13 janvier
- 23 et 24 février
- 13 et 14 avril
- 1 et 2 juin
- 5 et 6 octobre
- 16 et 17 novembre

Animation

- Dominique Braoudé, Frédérique Longueville

Programme

- 1. Les principes de la nouvelle classification**
 - Comparaison et différence entre l'ancienne et la nouvelle classification : mise en évidence des changements clés
- 2. Les étapes et outils propre à la nouvelle classification**
 - Les différentes étapes et outils correspondants
 - La logique emploi et les profils d'emplois
- 3. S'approprier la rédaction de la fiche emploi**
 - Maîtriser la logique emploi à travers des mises en situations
- 4. la pesée des emplois**
 - Le cadre de la pesée : la mise en œuvre des critères
 - Maîtriser la démarche de classification
- 5. Les modalités de mise en œuvre de la classification : quelle négociation dans l'entreprise ?**
 - Les principes à respecter,
 - Le contenu de l'accord d'entreprise
 - L'absence d'accord est elle possible ?
- 6. Conclusion Evaluation**

Coût par participant

- 850 € HT Tarif Adhérents
- 1 300 € HT Tarif Non Adhérents
- 1 050 € HT Tarif 5 Branches
- TVA 19,6% en sus.

Nouveau

Les Compléments Alimentaires

Objectifs

- ▶ maîtriser les contraintes réglementaires applicables aux compléments alimentaires ;
- ▶ mieux comprendre les questions de frontières entre médicaments et compléments alimentaires notamment en matière de produits à base de plantes ;
- ▶ maîtriser les nouvelles contraintes réglementaires et les bonnes pratiques en matière de communication nutritionnelle et de publicité ;
- ▶ mettre en application ces connaissances dans l'élaboration d'étiquetages ou d'autres supports de communication (brochures, publicités, etc.).

Programme

1. Réglementation des compléments alimentaires
2. Règles de composition
3. Règles d'étiquetage
4. Règles de mises sur le marché
5. Règlement Allégations nutritionnelles et de santé : spécificité des compléments alimentaires
6. Exercices pratiques
7. Conclusions évaluations

Public

- Responsables qualité, R&D, réglementation ; Responsables services marketing et commercial

Durée et dates

- 1^{er} semestre 2010 à L'Alliance 7 (Paris)

Animation

- Brigitte Lelièvre

Coût par participant

- 430 € TVA 19,6% en sus.

Stage exclusivement réservé aux adhérents de L'Alliance 7



Métrologie appliquée aux industries agroalimentaires

Objectifs

La question de la métrologie dans les industries agroalimentaires se trouve souvent noyée dans la complexité ou abandonnée faute de solutions pratiques. Cette formation a pour but d'apporter des réponses concrètes et facilement transposables en entreprise :

- ▶ Identifier les bases simples mais complètes de la métrologie afin de pouvoir juger de la pertinence des actions à mener.
- ▶ Se familiariser avec les principales situations qui sont susceptibles d'être rencontrées en entreprise tant au niveau des équipements de mesure que des analyses de laboratoire.

Public

- Toutes les fonctions de l'entreprise qui auront pour mission de promouvoir une démarche qualité ou métrologique dans un laboratoire agroalimentaire ou au moyen d'équipements de mesure.

Durée et dates

- 1 jour à L'Alliance 7 (Paris)
- 9 février et 7 septembre

Animation

- Denis Colson

Programme

Les thèmes seront abordés selon l'ordre d'apprentissage optimal.

- 1. La situation en entreprise**
 - Le parc des équipements et historiques du plan de contrôle
 - Les exigences stratifiées des référentiels : ISO 9001, ISO 22 000, IFS 5, BRC 4, ISO 14 001
 - Les principaux constats relevés en audit
- 2. Les bases simples pour construire un système solide et durable**
 - Le principe de cohérence de la chaîne de mesure, capacités et incertitudes
 - Travaux pratiques sur la construction d'un tableau de gestion active (Excel)
 - Le principe de raccordement
 - Aperçus des normes et des réglementations
 - Comment déterminer les fréquences adaptées et les coûts
- 3. Les garanties officielles**
 - Comment s'y retrouver dans les accréditations et les certificats d'étalonnage
 - Principales notions d'accréditation
 - Les renseignements exigés sur un certificat
 - Comment exploiter un certificat d'étalonnage
 - La lutte contre les corps étrangers potentiels
- 4. Applications de la métrologie au laboratoire de contrôle**
 - Les principales difficultés en analyses physico-chimiques
 - Les outils normatifs et les outils d'assistance au laboratoire
 - Le diagramme de la chaîne de mesure analytique
 - Travailler avec un laboratoire sous traitant
 - Quelques équipements de laboratoire spécifique et les réponses adaptées : spectrophotomètres, chromatographie, viscosimètres, etc...
- 5. Applications à des grandeurs spécifiques**
 - Mesure des masses et métrologie légale
 - Mesure des pressions et des températures, application aux CCP
 - Rhéologie
 - Physico-chimie
 - Microbiologie

Coût par participant

- 430 € HT - TVA 19,6% en sus.

**Nouveau**

Les matériaux d'emballage

Objectifs

- ▶ identifier les matériaux les plus caractéristiques des produits de L'Alliance 7
- ▶ identifier les caractéristiques significatives des matériaux
- ▶ identifier les éléments techniques d'un cahier des charges
- ▶ se repérer dans le contexte réglementaire
- ▶ expliquer ce qui définit la conformité d'un emballage
- ▶ identifier les responsabilités de l'entreprise
- ▶ faciliter le dialogue avec les fournisseurs

Public

- Cette formation s'adresse à des Responsables Qualité, Recherche & Développement, des Responsables Achats et des Responsables Conditionnement.

Durée et dates

- 2 jours à L'Alliance 7 (Paris)
- 19 et 20 janvier - 15 et 16 juin

Intervenants

- Patrick Sauvegrain
Responsable de l'unité "Analyses"
Division "Analyses chimiques et hygiène des produits et matériaux" - LNE
- Catherine Moriot Société de conseil en emballage et conditionnement EOP'S
Étude et Optimisation des Performances des packaging's

Programme

Connaissance des matériaux et élaboration d'un cahier des charges

1. Les matériaux & les emballages à base de papier, carton et plastique
2. Emballages & Environnement
3. Le cahier des charges fonctionnel
4. Spécifications techniques Achats

Matériaux et Emballages au Contact des Aliments

La réglementation applicable pour les matériaux et emballages utilisés dans les secteurs de la chocolaterie, confiserie, biscuiterie et produits à base de céréales

1. Les interactions entre les matériaux et les aliments
2. La réglementation des matériaux destinés au contact avec les aliments
3. La normalisation concernant les matériaux au contact des aliments
4. Comment évaluer et mesurer la conformité des matériaux et emballages destinés au contact avec les aliments ?
5. Évaluer la modification des propriétés organoleptiques des aliments par les matériaux d'emballage
6. Les référentiels d'hygiène des emballages et les matériaux au contact des aliments

Synthèse et évaluation de la formation

Coût par participant

- 860 € HT - TVA 19,6% en sus.
Stage exclusivement réservé aux adhérents de L'Alliance 7



Réglementation des produits alimentaires : information, étiquetage et publicité

Objectifs

- ▶ identifier les obligations générales relatives à l'information ;
- ▶ appliquer les dispositions quels que soient les produits, et les mentions obligatoires d'étiquetage des aliments ;
- ▶ expliquer quelles sont les mentions volontaires d'étiquetage, et quels sont les interdits.

Public

- Responsables de la réglementation, juristes
- Responsables marketing
- Responsables assurance qualité, recherche et développement

Durée et dates

- 1 journée à L'Alliance 7 (Paris)
- 23 juin ou 23 novembre 2010

Animation

- Alain Soroste

Programme

1. **Maitriser les obligations générales relatives à l'information**
2. **Les dispositions applicables quels que soient les produits**
3. **Les mentions obligatoires d'étiquetage des aliments dont celles relatives aux allergènes et aux ingrédients composés**
4. **Les mentions volontaires d'étiquetage des aliments dont celles relatives aux allégations de santé**
5. **Les mentions interdites d'étiquetage des aliments**
6. **Proposition de méthodologie de réalisation d'étiquetage**

Coût par participant

- 430 € HT - TVA 19,6% en sus.
Stage exclusivement réservé aux adhérents de L'Alliance 7



Etiquetage perfectionnement avec cas pratiques

Objectifs

- ▶ approfondir les connaissances réglementaires sur l'étiquetage appliquées aux produits de L'Alliance 7 (Biscuits, Chocolats, Confiseries, Céréales pour Petit Déjeuner et Compléments alimentaires...);
- ▶ savoir mettre en application ces connaissances dans l'élaboration d'étiquettes des produits alimentaires concernés ;
- ▶ actualiser les connaissances en la matière.

Programme

1. **Identification des secteurs représentés et constitution des ateliers**
2. **Etudes des cas en ateliers**
(analyse critique d'une étiquette, exercices portant sur une ou plusieurs mentions, exercice de mise au point d'une étiquette)
3. **Restitution des groupes de travail et analyse critique en commun**
4. **Evaluation du stage**

Public

- Responsables de la réglementation, juristes
- Responsables qualité
- Responsables recherche et développement

Durée et dates

- 1 jour à L'Alliance 7 (Paris)
- 24 juin ou 24 novembre

Animation

- Alain Soroste

Coût par participant

- 430 € HT - TVA 19,6% en sus.
- Stage exclusivement réservé aux adhérents de L'Alliance 7



Nutrition et comportement alimentaire

Objectifs

- ▶ proposer aux adhérents de L'Alliance 7 des stages sur mesure d'"initiation à la nutrition et à l'alimentation" ;
- ▶ faire acquérir ou actualiser les connaissances de base en nutrition et alimentation ;
- ▶ mesurer les enjeux actuels liés aux avancées scientifiques, à la politique de santé publique, aux débats, dans le domaine de la nutrition et de l'alimentation ;
- ▶ développer des réflexes pratiques pour prendre en compte la nutrition lors de la conception et formulation des produits.

Public

- Responsables services marketing et commercial
- Responsables R&D et qualité (non spécialisés en nutrition)

Durée et dates

- 1 jour à L'Alliance 7 (Paris)
- 4 février ou 20 octobre

Animation

- ISTNA/CNAM

Programme

1. Introduction
2. **Les bases de la nutrition et de l'alimentation : des aliments aux nutriments**
(Solveig Darrigo, ISTNA/CNAM)
3. **Nutrition et santé publique : les enjeux actuels**
(Sébastien Czernichow, ISTNA/CNAM)
4. **Comment le consommateur perçoit-il le contenu de son assiette et intègre-t-il la nutrition dans ses critères de choix ?**
(Jean-Pierre Corbeau, Pr de sociologie, Université de Tours)
5. **Les répercussions sur le secteur alimentaire et les produits de L'Alliance 7**
(Amélie Denis, L'Alliance 7)
Comment l'industrie peut-elle se positionner ?
Les niveaux et moyens d'intervention possibles au sein de l'entreprise.
6. **Conclusions et évaluation**

Coût par participant

- 430 € HT - TVA 19,6% en sus.

Stage exclusivement réservé aux adhérents de L'Alliance 7



Allégations Nutritionnelles & Santé

Objectifs

- ▶ maîtriser les contraintes réglementaires et les bonnes pratiques en matière de communication nutritionnelle et de publicité ;
- ▶ mieux comprendre la nouvelle réglementation relative aux allégations nutritionnelles et de santé ;
- ▶ mettre en application ces connaissances dans l'élaboration d'étiquetages ou d'autres supports de communication (brochures, publicités, etc.).

Programme

1. Introduction
2. Nutrition et publicité
(A partir d'illustrations concrètes et d'applications pratiques)
3. Principes généraux à respecter en matière de communication nutritionnelle
4. Allégations nutritionnelles et de santé : le nouveau cadre réglementaire
5. Conclusions et évaluations

Public

- Responsables services marketing et commercial
- Responsable R&D et qualité

Durée et dates

- 1 jour à L'Alliance 7 (Paris) date suivant le stage "Initiation à l'alimentation"
- mars ou octobre 2010

Animation

- Amélie Denis
Christine Bouley,
expert senior en nutrition

Coût par participant

- 430 € HT - TVA 19,6% en sus.
Stage exclusivement réservé aux adhérents de L'Alliance 7 (ce stage peut se faire seul ou en complément du stage Initiation à la nutrition)



En partenariat
avec Arjuna

Maîtriser Les situations de crise dans votre entreprise

Objectifs

- ▶ former les participants aux situations de crise : facteurs déclenchant et aggravant, difficultés, acteurs en situation, rôle des médias, principes d'anticipation ;
- ▶ présenter les éléments de base pour un dispositif de prévention et gestion de crise : procédures et outils, principes d'organisation ;
- ▶ s'entraîner au pilotage d'une situation de crise : sur la base d'un scénario réaliste construit avec les participants ;
- ▶ savoir anticiper et piloter la communication en temps de crise auprès de différents publics.

Public

- Dirigeants d'entreprise
- Directeurs d'unités de production
- Responsables de Production
- Responsables Qualité, Sécurité et Environnement
- Responsables Ressources Humaines
- Responsables Communication

Durée et dates

- 1 jour à L'Alliance 7 (Paris)
- 9 mars

Animation

- Arjuna (agence conseil en anticipation et conduite des situations de crise)

Programme

1. **Echange d'expériences, tour de table**
2. **Eléments constitutifs d'une crise illustrés par des cas concrets tirés de l'actualité, de cas vécus par les participants ou au sein de L'Alliance 7**
3. **Elaboration des scénarios d'exercices : en sous-groupes**
4. **Les 4 piliers du dispositif de gestion de crise**
 - Détection, alerte
 - Principes d'organisation et de mobilisation
 - Organisation de la communication en situation de crise
 - Suivi et enrichissement du dispositif
5. **Les enjeux financiers**
 - Evaluer et limiter l'impact financier d'une crise
 - Assurances : protection financière et contraintes
6. **Exercice de simulation de crise**
 - 1^{ère} partie : Pilotage et plan d'actions
 - 2^e partie : Communication de crise

Coût par participant

- 492 € HT - TVA 19,6% en sus

Stage exclusivement réservé
aux adhérents de L'Alliance 7



Média Training

"S'entraîner à l'interview en cas de crise"

En partenariat
avec Arjuna

Objectifs

- ▶ Comprendre les règles de fonctionnement de l'interview ; les attentes et contraintes techniques des journalistes.
- ▶ Déjouer les pièges classiques.
- ▶ Anticiper les questions qui seront posées.
- ▶ Savoir placer ses messages-clés
- ▶ Savoir préparer, conduire, exploiter une interview par l'acquisition et la maîtrise de techniques issues du monde du journalisme et du théâtre.

Public

- Dirigeants d'entreprise
- Directeurs d'unités de production
- Responsables de Production
- Responsables Qualité, Sécurité et Environnement
- Responsables Ressources Humaines
- Responsables Communication

Durée et date

- 1 jour à L'Alliance 7 (Paris)
- 10 mars

Animation

- Arjuna (agence conseil en anticipation et conduite des situations de crise)

Programme

- 1. Les crises vues du côté des médias**
 - Facteurs d'attractivité médiatique
 - Les attentes et les contraintes des journalistes.
 - Le jeu des acteurs (publics, politiques, autorités, associations, syndicats, interne..).
 - Illustrations à partir d'exemples tirés de l'actualité (coupures de presse, vidéos)
- 2. Se préparer à communiquer**
 - Les enjeux et les objectifs de la prise de parole. Faut-il parler ? Faut-il se taire ?
 - Elaborer un plan de communication interne et externe
 - Choisir les messages-clés et construire l'argumentaire
- 3. S'entraîner à communiquer : simulation d'interviews face à la caméra**
 - Exercices basés sur des scénarii plausibles conçus par le ou les participants.
 - Analyse critique des interventions :
 - Sur le non-verbal : posture, regard, gestuelle,...
 - Sur la forme verbale : voix, élocution, intonation, débit,...
 - Sur le fond : choix des messages, argumentation, clarté,...
 - Apport de méthode et de techniques d'argumentation :
 - comment placer ses messages-clés ?
 - comment anticiper les questions des journalistes ?
 - comment répondre à des questions difficiles ?
- 4. Synthèse : remplissage d'une fiche de conseils personnalisés et remise d'un dossier pédagogique**

Coût par participant

- 564 € HT - TVA 19,6% en sus
- Stage exclusivement réservé aux adhérents de L'Alliance 7



Nouveau

Contrôles officiels : connaître ses obligations et faire valoir ses droits

Objectifs

- ▶ S'approprier les textes applicables et les pratiques répréhensibles concernant les industries agro alimentaires pour anticiper et réduire les risques
- ▶ Acquérir les bons réflexes :
 - La Conduite à tenir lors d'un contrôle
 - Les suites des contrôles

Public

- Direction générale
- Direction juridique et juristes
- Responsable qualité
- Responsable marché
- Directeur de sites, chargé de contrôle

Durée et date

- 1 journée à L'Alliance 7 (Paris)
- 30 janvier, 8 juin

Animation

- Bernard Beneyton
(ancien commissaire de la DGCCRF)

Outils

- Mémento Contrôles de L'Alliance 7 et proposition d'un mini-guide à titre d'exemple et d'illustration

Programme

1. Les textes applicables et les pratiques répréhensibles concernant les industries agro alimentaires

- La DGCCRF et de la Nouvelle Autorité de la Concurrence
- Les pouvoirs de la DGCCRF et de la Nouvelle Autorité de la Concurrence
- Le champ d'intervention : les principales pratiques répréhensibles/ Industries Agro alimentaires

2. Acquérir les bons réflexes

La conduite à tenir face aux contrôles officiels

1. Anticiper le contrôle : mettre en place une procédure interne
2. Le déroulé d'un contrôle :
 - Quels sont les droits et obligations respectifs de la personne contrôlée et du contrôleur ?
 - L'attitude à avoir face au contrôleur : apprendre à maîtriser son comportement
3. Assurer le suivi du contrôle
4. Les recours

Conclusions de la journée

- Fiche examen du "seuil de sensibilité" de votre entreprise, face à la Nouvelle Autorité de la Concurrence, ou à la DGCCRF.

Coût par participant

- 430 € HT - TVA 19,6% en sus.
Tarif préférentiel
aux adhérents de L'Alliance 7



Ouvrier Chocolatier

Expliquer les transformations qui se produisent au cours de la fabrication et de la conservation des produits

Objectifs

- ▶ expliquer les transformations qui se produisent au cours de la fabrication et de la conservation des produits ;
- ▶ identifier et caractériser, en terme de définition des produits et des composants, le chocolat, les pâtes d'amande, les pralinés, les ganaches et les bonbons de chocolat ;
- ▶ citer le rôle du sucre, des sirops de glucose, des fruits secs, du chocolat et des différents additifs dans les produits fabriqués par l'entreprise ;
- ▶ caractériser les défauts sur les produits finis ou en cours d'élaboration et en identifier les causes ;
- ▶ décrire les procédés de fabrication et expliquer le rôle des différentes étapes ;
- ▶ identifier les paramètres de conduite des process ;
- ▶ identifier les zones à risque en matière d'hygiène.

Cette formation s'appuie sur une partie pratique importante.

Programme

- 1. Les chocolats et les bonbons de chocolat**
 - Classification, composition et réglementation
- 2. Les matières premières**
 - Le cacao
 - Le sucre
 - Les autres sucres et matières sucrantes
 - Les produits laitiers
 - Les matières grasses
 - Les émulsifiants
- 3. La fabrication du chocolat**
 - Le cahier des charges chocolat : importance des spécifications
- 4. Mise en oeuvre du chocolat**
 - Le tempérage
 - Les problèmes de blanchiment gras
- 5. Les intérieurs confiseurs**
 - Les fruits secs
 - Les pralinés
 - Les pâtes d'amande
 - Les ganaches et les truffes
- 6. L'H.R.E - Humidité Relative d'Equilibre**
- 7. Mise en forme du chocolat**
 - Les techniques d'enrobage
 - Les techniques de moulage
- 8. Conclusions**

Public

- Opérateurs de fabrication en chocolaterie et confiserie

Durée et dates

- 3 modules de 2 jours à L'Alliance 7 (Paris)
- 21 et 22 avril ; 19 & 20 mai ; 8 & 9 juin 2010

Animation

- Philippe Brunet

Coût par participant

- 3 132 € HT - TVA 19,6% en sus
Tarif préférentiel aux adhérents de L'Alliance 7
- 2 100 € HT - TVA 19,6% en sus

Qualifiant
Niveau IV Ed Nat.
Reconnu dans la CCN

Cycle Métier de la Chocolaterie



Objectifs

- ▶ faire évoluer et reconnaître les compétences techniques de l'encadrement intermédiaire ;
- ▶ apporter une connaissance générale, de base, sur les métiers et les produits ;
- ▶ favoriser l'autonomie sur les postes de travail en élargissant et en renforçant les capacités d'expertise ;
- ▶ développer les capacités à inventer, à anticiper (développement de nouveaux produits, de nouvelles techniques).

Public

- Personnel de production : agent de maîtrise, chef d'équipe, ouvrier hautement qualifié, techniciens
- Nouveaux embauchés : ingénieurs et bac + 2
- Responsables et techniciens de Qualité, R&D, Maintenance

Durée

- Modulable sur 1 à 2 ans à L'Alliance 7 (Paris)

Animation

- Henri Drouven

**Demander la plaquette spécifique
à gbrahmy@alliance7.com**

Programme

1. Module matières premières

Cacao, matières sucrantes, lait et produits laitiers, fruits oléagineux, additifs, matières grasses, beurre de cacao, pâte de cacao

2. Module procédés de chocolaterie

Poudre et beurre de cacao, pâte de chocolat, pâte à glacer, pâtes à tartiner, produits enrobés, moulages, truffes et ganaches, pralinés, pâtes d'amande, candy barres

3. Validation

Réalisation d'un projet professionnel qui, avec les évaluations du stage et les résultats du travail personnel sur les fascicules pédagogiques, donne lieu à l'attribution du :

Certificat de Chocolatier Qualifié



Nouveau

Ouvrier Confiseur région Nord

Contexte

Les PME et TPE ont souvent des difficultés à libérer leurs opérateurs afin de leur permettre de suivre une formation. Pourtant, il est aujourd'hui fondamental de montrer de façon concrète les phénomènes se produisant au cours de la fabrication des confiseries, en fonction des matières premières et des matériels utilisés, afin de fiabiliser les productions. Les produits étudiés sont ceux traditionnellement fabriqués dans les entreprises du Nord de la France.

Objectifs

- ▶ développer l'autonomie du confiseur
- ▶ professionnaliser les confiseurs des PME/TPE de la région Nord sur leurs métiers spécifiques
- ▶ encourager les salariés sur la VAE en leur proposant des parcours structurants

Public

- Opérateurs de fabrication en confiserie

Durée et dates

- (3 x 2 jours inter) + 2 jours intra entre janvier et avril 2010

Animation

- Philippe Brunet

Programme

Stage Inter

Pour mettre directement en regard les apports théoriques et leurs applications pratiques, les matinées seront consacrées à l'acquisition de connaissances théoriques alors que les après midis seront réservés pour des fabrications en cuisine.

Introduction : présentation et objectifs

1. Le sucre et la cuisson du sucre
2. Les sirops de glucose
3. Les autres sucres et matières sucrantes
4. Les acides
5. Les sucres cuits
6. Les arômes
7. Les additifs et auxiliaires technologiques,
8. Les colorants
9. Les caramels et les fudges
10. Les gélifiants
11. Les produits gélifiés
12. Les pâtes à mâcher
13. Les nougats : caractérisation du produit
- code d'usage
14. L'H.R.E - Humidité Relative d'Equilibre
15. Evaluation - Conclusion

Stage Intra

Application directe par le stagiaire au cours d'une formation action réalisé dans l'entreprise.

Coût par participant

- Formation prise en charge au titre des actions collectives de branche et financée par l'Agefaforia.



Qualifiant
Niveau IV Ed Nat.
Reconnu dans la CCN

Cycle Métier de la Confiserie

Objectifs

- ▶ faire évoluer et reconnaître les compétences techniques de l'encadrement intermédiaire ;
- ▶ apporter une connaissance générale, et de base, sur les métiers et les produits ;
- ▶ favoriser l'autonomie sur les postes de travail en élargissant et en renforçant les capacités d'expertise ;
- ▶ développer les capacités à inventer, à anticiper (développement de nouveaux produits, de nouvelles techniques).

Public

- Personnel de production : agent de maîtrise, chef d'équipe, ouvrier hautement qualifié, techniciens
- Nouveaux embauchés : ingénieurs et bac + 2
- Responsables et techniciens de Qualité, R&D, Maintenance

Durée

- Modulable sur 1 à 2 ans, à Aix-en-Provence, Lyon, Grasse, Aix-la-Chapelle, Paris (L'Alliance 7)

Animation

- Henri Drouven

**Demander la plaquette spécifique
à gbrahmy@alliance7.com**

Programme

1. Module matières premières

Les sucres, les sirops de glucose, solubilité, cristallisation, additifs, édulcorants, gélifiants, matières grasses, chocolats, matériaux d'emballage

2. Module procédés de confiserie

Les sucres cuits, les caramels, les fondants, les intérieurs liqueurs, les gélifiés, les dragées, les produits aérés, les pralinés, les pâtes d'amande

3. Validation

Réalisation d'un projet professionnel qui, avec les évaluations du stage et les résultats du travail personnel sur les fascicules pédagogiques, donne lieu à l'attribution du :

**Certificat
de Confiseur Qualifié**



Nouveau

Ouvrier Biscuitier et Pâtissier

Objectifs

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables :

- ▶ D'identifier et de caractériser en terme de définition les biscuits et les composants des biscuits et pâtisseries ;
- ▶ De citer le rôle de la farine, du sucre, des sirops de glucose, des matières grasses, du lait, des œufs et des différents additifs dans les produits fabriqués par leur entreprise ;
- ▶ De caractériser les défauts sur les produits finis ou en cours d'élaboration et d'en identifier les causes ;
- ▶ De décrire les procédés de fabrication et d'expliquer le rôle des différentes étapes : pétrissage, battage, foisonnement, façonnage, cuisson ;
- ▶ D'identifier les paramètres de conduite des process.

Cette formation s'appuie sur une partie pratique importante.

Programme

Stage Intra

*Présentation et objectifs de la formation
Les produits de biscuiterie et pâtisserie,
classification technique et économique.*

1. Les farines pour la biscuiterie et pour la pâtisserie
2. Le sucre
3. Les sirops de glucose
4. Les autres matières sucrantes
5. Le pétrissage et les phénomènes se produisant au cours du battage et du pétrissage
7. Les matières grasses,
8. Les produits laitiers
9. Les ovoproduits
10. Le foisonnement
11. Le façonnage
12. La cuisson

Travaux pratiques :

- fabrication de biscuits de type pâtes semi dure (rotatives)
- fabrication de biscuits de type pâte molle (cookies)
- fabrication de pâtisserie de type pâte molle aérée (génoise)

Stage Intra

Application directe par le stagiaire au cours d'une formation action réalisée dans l'entreprise.

Public

- Opérateurs de fabrication en biscuiterie, pâtisserie industrielle

Durée

- 6 jours - 4^e trimestre 2010
4 jours en inter + 2 jours en intra

Animation

- Philippe Brunet

Coût par participant

- 2 088 € HT par stagiaire +
3 200 € HT par entreprise - TVA 19,6% en sus.
un seul module intra est facturé par entreprise
- Tarif préférentiel
aux adhérents de L'Alliance 7**
- 1 400 € HT par stagiaire +
2 900 € HT par entreprise - TVA 19,6% en sus.
un seul module intra est facturé par entreprise

Pour plus d'information, consulter notre site internet : www.formationalimentaire.com



Qualifiant
Niveau IV Ed Nat.
Reconnu dans la CCN

Cycle Métier de la Biscuiterie, Biscotterie et Pâtisserie Industrielle

Objectifs

- ▶ faire évoluer et reconnaître les compétences techniques de l'encadrement intermédiaire ;
- ▶ apporter une connaissance générale, et de base, sur les métiers et les produits ;
- ▶ favoriser l'autonomie sur les postes de travail en élargissant et en renforçant les capacités d'expertise ;
- ▶ développer les capacités à inventer, à anticiper (développement de nouveaux produits, de nouvelles techniques).

Public

- Personnel de production : agent de maîtrise, chef d'équipe, ouvrier hautement qualifié, technicien
- Nouveaux embauchés : ingénieurs et bac + 2
- Responsables et techniciens de Qualité, R&D, Maintenance

Durée

- Modulable sur 1 à 2 ans à L'Alliance 7 (Paris)

Animation

- Jacques Havard et Jean-Pierre Loustaud

Demander la plaquette spécifique
à ohernandez@alliance7.com

Programme

1. Module matières premières

Le blé, les farines, les corps gras, les ovoproduits, les sucres, les agents levants, le chocolat, les matériaux d'emballage

2. Module procédés de biscuiterie, pâtisserie industrielle, biscotterie

Les formulations, le pétrissage, les systèmes de façonnage, la cuisson

3. Validation

Réalisation d'un projet professionnel qui, avec les évaluations du stage et les résultats du travail personnel sur les fascicules pédagogiques, donne lieu à l'attribution du :

**Certificat de Biscuitier,
Pâtissier Industriel /
Biscottier Qualifié**



Chocolat & Couvertures

Objectifs

- ▶ expliquer les particularités du chocolat et l'origine de ses variations ;
- ▶ maîtriser la mise en oeuvre des couvertures ;
- ▶ analyser les matériels de mise en oeuvre existants.

Stage réservé aux confiseurs, biscuitiers, pâtisseries industriels, fabricants de céréales pour petit déjeuner.

Public

- Opérateurs de fabrication en chocolaterie et confiserie
- Conducteurs d'enrobeuse ou de mouleuse, techniciens R & D, Service qualité

Durée et dates

- 2 jours, à L'Alliance 7 (Paris)
- 24 et 25 mars
- 13 et 14 octobre

Animation

- Philippe Brunet ou René Lefebvre

Programme

- 1. Le cacao**
 - Origine, culture, variété, récolte
 - Traitements sur les lieux de production, incidence sur la qualité du chocolat
 - Fabrication de la pâte de cacao
 - La poudre de cacao
 - Le beurre de cacao
- 2. Le chocolat**
 - Fabrication : incidences sur la qualité
 - Les couvertures de chocolat :
 - Caractéristiques (viscosité, limite d'écoulement)
 - Qualités et contrôles
 - Visite d'une chocolaterie
- 3. Le tempérage**
 - Principe
 - Différentes méthodes
- 4. L'enrobage**
 - Principe
 - Matériels
 - Défauts, blanchiment, migration
- 5. Le moulage**
 - Les différentes techniques
 - Matériels
 - Défauts
- 6. Les substituts de chocolat**
 - Matières grasses de remplacement
 - Mise en oeuvre de ces substituts
- 7. Synthèse et bilan du stage**

Coût par participant

- 1 128 € HT - TVA 19,6% en sus.
Tarif préférentiel aux adhérents de L'Alliance 7
- 760 € HT - TVA 19,6% en sus.



Connaître Les produits

Contexte

Lors de l'arrivée de nouveaux collaborateurs ou lors de la prise de nouvelles fonctions, il est important d'acquérir rapidement une culture générale produit pour tous les salariés (commercial, marketing, production...) de l'entreprise.

Ce type de formation n'existe pas dans les formations initiales.

Objectifs

- ▶ Maîtriser le vocabulaire spécifique au métier concerné.
- ▶ Permettre la communication avec l'ensemble des salariés,
- ▶ Dialoguer efficacement lors des réunions de service ou avec des clients et/ou fournisseurs.

Public

- Dirigeants d'entreprise
- Commerciaux
- Acheteurs
- Chefs de produits
- Juristes...

En chocolaterie, en confiserie, en biscuiterie, pâtisserie industrielle. Le nombre de stagiaires est compris entre 3 et 10.

Durée

- A définir selon les objectifs, en général de 2 à 5 jours, à raison d'une session par mois

Animation

- Experts en biscuiterie, pâtisserie, chocolaterie ou confiserie

Programme

Chaque programme est adapté au secteur concerné et au besoin de l'entreprise. Il peut évoluer au cours du temps selon la demande de l'entreprise.

1. Les produits

- Définitions technologiques
- Classification
- Réglementation
- Caractéristiques essentielles

2. Importances des ingrédients

- Les matières premières
- Les additifs

3. Les procédés de fabrication du secteur

Les différentes étapes unitaires :

- Mélange
- Dissolution
- Aération
- Façonnage
- Cuisson
- ...

4. Les défauts classiques



Les Formations aux métiers

Contexte

Les entreprises agroalimentaires ont connus depuis une trentaine d'années une automatisation croissante des lignes de fabrication. Cette transformation s'accompagne de l'évolution des organisations du travail avec le passage d'opérateur sur poste vers des conducteurs de ligne.

Les démarches qualités ont formalisé la maîtrise des procédés de fabrication et des produits. Les contraintes économiques imposent d'augmenter la performance des équipements et la productivité des lignes.

Objectifs

- ▶ Renforcer les compétences des opérateurs sur leur spécialité,
- ▶ Initier aux rôles et contraintes des process en amont et aval de leur activité,
- ▶ Faire prendre conscience de l'utilité de la communication au sein et entre les équipes. Pour :
 - Améliorer la réactivité des personnels,
 - Anticiper sur les aléas de fabrication,
 - Entrer dans une démarche d'amélioration continue.

Public

- Opérateurs de fabrication
 - Conducteurs de ligne
 - Techniciens R & D
 - Service qualité
- En chocolaterie, en confiserie, en biscuiterie, pâtisserie, en biscotterie industrielle

Durée

- Durée variable, en général de 4 à 10 jours, toujours en entreprise

Animation

- Experts en biscuiterie, pâtisserie, chocolaterie ou confiserie

Programme

Chaque programme est spécifique et totalement adapté au besoin de l'entreprise.

La détermination des contenus et la proposition d'un formateur dépendent du contexte de l'entreprise.

Un diagnostic préalable permet d'évaluer la situation de l'entreprise afin de prendre en compte les contraintes vis-à-vis de la formation envisagée.

Nombre de salariés, organisation, nombre de lignes de fabrication, produits fabriqués, perspective d'évolution, besoins à court et moyen terme en formation.

Identification des populations concernées par la formation, éventuellement proposition de positionnement, détermination des objectifs si possible individuellement après identification des fonctions ciblées.

Nouveau

PACK CQP ©



Définition

Dispositif d'ingénierie permettant la mise en place de CQP de production dans un temps volontairement court (6 jours) et respectant la méthodologie des CQP IA telle que définie dans l'accord inter branche du 20 juin 2007.

Ce dispositif concerne les CQP suivants :

- ▶ conducteur de machine
- ▶ conducteur de process chocolatier mouleur
- ▶ conducteur de ligne
- ▶ responsable d'équipe

Phase préalable : l'étude d'opportunité et de faisabilité

Intervention au titre de L'Alliance 7 en tant que branche professionnelle garante de la démarche de certification, cette étude permet de :

- valider le choix du CQP
- identifier les enjeux du projet, les acteurs et les moyens
- identifier le chef de projet dans l'entreprise.

Cette étude est réalisée par L'Alliance 7 à titre gracieux et fait l'objet d'un rapport synthétique.

Entretien en entreprise : 0,5 jours

Modules optionnels

Module Projet professionnel (CQP Conducteur de ligne, Responsable d'équipe) accompagnement des candidats sur site : deux demi-journées non continues comprenant des entretiens avec les candidats pour identifier les thèmes des projets, les accompagner dans la structuration des projets, la rédaction du rapport et la préparation des soutenances. Ce module inclut également une soutenance à blanc pour les candidats.

- Durée : 1 jour (durée pour 8 candidats maxi)
- Total journées d'intervention sur site : 6 jours
- **Coût forfaitaire : 3000 € HT + TVA 19,6 %**

Module de suivi des tuteurs à distance, comprenant 3 à 4 rendez-vous en Web conférence ou entretiens téléphoniques. Ce suivi comprend des points à dates sur les évaluations réalisées par les tuteurs à l'aide de la grille d'observation, les difficultés rencontrées, le cas échéant le cadrage et le suivi des projets professionnels.

Les points réalisés donnent lieu à l'établissement d'une fiche de synthèse transmise au chef de projet de l'entreprise.

- **Coût forfaitaire : 1500 € HT + TVA 19,6%**

Les étapes du dispositif

1. Etape 1 Formation des tuteurs et élaboration de la grille d'observation du tuteur

- Comprendre la mission tutorale
- Situer sa contribution
- Acquérir les outils méthodologiques, facteurs de réussite de la mission
- Adapter sa communication
- Evaluer les effets du tutorat
- Adapter la grille tuteur du CQP aux situations de l'entreprise
- Réaliser des simulations de situations d'évaluation
- Durée : 2 jours

2. Etape 2 Positionnement des candidats

Il se fait en 2 étapes :

- Questionnaire papier (QCM) sur les connaissances attendues pour le CQP + descriptif succinct du poste par écrit : 2 heures
- Entretien sur poste avec le candidat sur base d'une situation problème : 30 minutes
- Durée : 1 jour (durée indiquée pour 8 candidats maxi)

3. Etape 3 : Suivi

- Communication sur le projet : restitution des positionnements/ présentation du CQP aux différents acteurs/ régulation à mi-parcours... : 0,5 jour
- Comité de pilotage : 0,5 jour

4. Etape 4 : Questionnaire (épreuve sur les connaissances) final

- Durée 1 jour

5. Etape 5 : Jury final : épreuve sur poste ou soutenances selon les CQP

- Total : 6 journées d'intervention sur site
- **Coût forfaitaire : 9 000 € HT + TVA 19,6%**

Contact : Rosine Desgrez



ECIA

Evaluation des Compétences en Industrie Alimentaire

Dispositif de positionnement et d'évaluation des compétences
totalement lié aux Certificats de Qualification Professionnelle

Objectifs

ECIA
permet à une entreprise :

- ▶ d'identifier les besoins de formation (pratique et/ou théorique) de salariés pour élaborer un plan pluriannuel aboutissant à une validation CQP ;
- ▶ de valider des CQP après avoir mis en place des formations ;
- ▶ de qualifier des salariés en délivrant un CQP.

CQP

- Conducteur de machines
- Conducteur de process chocolatier mouleur
- Conducteur de lignes
- Responsable d'équipe
- Attaché(e) commercial(e)
- Agent logistique
- Agent de maintenance

Durée

- Le processus se déroule sur 3 à 4 mois selon le nombre de candidats, le mode choisi (positionnement ou évaluation)

Animation

- Jean-Pierre Loustaud, Catherine Gerin, Frédérique Longueville

Programme

La démarche ECIA s'appuie sur le référentiel CQP et met en œuvre 4 modes d'évaluation :

1. **une étape écrite que chaque salarié réalise en renseignant un livret descriptif d'activité d'une dizaine de pages, aidé de son tuteur**
2. **une étape sur poste informatique où 80 questions environ permettent d'évaluer les savoirs et certains savoir-faire**
3. **une observation au poste de travail faite par le tuteur et qui conduit à l'appréciation des savoir-faire professionnels liés à la gestuelle, à l'habileté, à la conduite...**
4. **une évaluation par le jury avec observation ponctuelle au poste de travail ou soutenance de l'action d'amélioration.**

Coût par participant

- 2 475 € HT par chantier CQP pour la réalisation du mini diagnostic et de la formation des tuteurs
- + 460 € HT par stagiaire pour 1 positionnement
- ou 875 € HT par stagiaire pour 1 positionnement + évaluation + jury
- TVA 19,6% en sus



194, rue de Rivoli
75001 Paris
Tel 01 44 77 85 35
Fax 01 42 61 95 34
E-mail formation@alliance7.com
site internet : www.formationalimentaire.com