



LES FORMATIONS



2020

ORGANISME DE FORMATION

DE LA FÉDÉRATION DES SECTEURS DE L'ÉPICERIE ET DE LA NUTRITION SPÉCIALISÉE

La Fédération de L'ALLIANCE 7 représente 9 syndicats professionnels : chocolat, confiserie, biscuits et gâteaux, céréales, miel, panification, apéritifs à croquer, café, nutrition spécialisée.

Notre valeur ajoutée est la connaissance de nos professions.

Les formations proposées s'appuient sur les spécificités des matières premières, produits et procédés de fabrication présents dans ces industries.

Les stages sont organisés France entière (dont DOM TOM) et sous différents formats (Intra / Inter).

3 TYPOLOGIES DE FORMATION POUR RÉPONDRE À L'ENSEMBLE DES BESOINS EN COMPÉTENCE



Les Cycles métiers « Biscuiterie – Chocolaterie – Confiserie »

Des formations au service des métiers avec de la théorie, des travaux pratiques et de la conduite de projet pour développer la réactivité et l'autonomie des collaborateurs.

Des parcours certifiants et éligibles au CPF.



Les Certificats de qualification professionnelle (CQP)

Les CQP permettent de reconnaître les compétences nécessaires à l'exercice d'un métier. Depuis 2018, tous les blocs de compétences sont inscrits au RNCP et deviennent capitalisables, facilitant ainsi la modularité des parcours de formation et l'accès au CQP.



Les Formations thématiques

Des formations transversales et courtes pour s'initier ou actualiser ses connaissances en matière de réglementation et de norme.

**Suivez notre actualité formation toute l'année, sur
www.formationalimentaire.com**

ÉDITO

La réforme de la formation professionnelle est entrée dans une phase active de transition en 2019 avec un changement majeur de son environnement.

C'est ainsi que pour notre secteur depuis le 1^{er} avril dernier, OCAPIAT, notre nouvel opérateur de compétences, s'est constitué en logique de filière et réunit l'industrie agroalimentaire, la coopération agricole, l'agriculture et les territoires.

Notre actualité restera encore en 2020 marquée par la mise en œuvre opérationnelle d'une réforme d'envergure et notre équipe continuera à s'impliquer pour vous représenter, porter vos intérêts et toujours mieux vous informer, notamment sur les nouvelles règles de financement, nouveaux dispositifs de formation mobilisables, nouveaux acteurs, nouveaux outils pédagogiques, ...

N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes à votre écoute et mobilisés à vos côtés !

Vous pouvez aussi retrouver nos actualités, l'ensemble de notre offre et des informations utiles sur notre site internet www.formationalimentaire.com

UNE ÉQUIPE À VOS CÔTÉS

Cécile Debesse

Direction du Pôle Affaires sociales et Formation
01.44.77.85.50 - cdebess@alliance7.com



Geneviève Brahmy

Gestion administrative et logistique
01.44.77.85.60 - gbrahmy@alliance7.com



Aline Lignoux

Conseil et pilotage de projets formation
01.44.77.85.32 - alignoux@alliance7.com



Philippe Brunet

Ingénierie de formation et animation de stages
01.44.77.85.80 - pbrunet@alliance7.com

SOMMAIRE

CYCLES MÉTIERS

Présentation du parcours	4 et 5
Témoignages	6
Programme et calendrier cycle Biscuiterie – Pâtisserie	7
Programme et calendrier cycle Chocolaterie	8
Programme et calendrier cycle Confiserie	9
Les formateurs des Cycles métiers	10

FORMATIONS SUR MESURE

L'exemple LUTTI	12
-----------------	----

CERTIFICATS DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE / CQP

Présentation du dispositif	14 et 15
Acquisition du CQP par bloc	16 et 17
Présentation du CQP Interbranches	18 et 19
L'accompagnement d'ALLIANCE 7 Services	20
Le partenariat NESTLÉ	21
Les formateurs référents du dispositif CQP	22

FORMATIONS THÉMATIQUES

Thématique « Process »	24 à 27
Thématique « Qualité et réglementation »	28 à 31
Thématique « HACCP »	32 à 35
Thématique « RH / Social »	36
Thématique « Affaires publiques »	37 et 38
Les formateurs / Experts	39 et 40

CYCLES MÉTIERS

Biscuiterie-Pâtisserie, Chocolaterie et Confiserie

*"Le PRODUIT au coeur
de nos FORMATIONS"*



CYCLES MÉTIERS

Biscuiterie-Pâtisserie, Chocolaterie et Confiserie



DE QUOI S'AGIT-IL ?

- Une formation qualifiante, **inscrite à l'inventaire des certifications**.
- Un parcours progressif et modulable constitué de trois blocs de compétences animés par des Experts de chacun des produits concernés.
- Une pédagogie qui privilégie la pratique professionnelle : environ 50 % du temps de formation dédié aux travaux pratiques.
- Une "bible métier" remise aux candidats certifiés, regroupant des fascicules techniques sur les matières premières, produits, process de fabrication. Véritable source documentaire sur la technologie des produits que le stagiaire continue d'utiliser après la formation.

POUR QUI ?

- Pour le personnel de production : opérateurs, conducteurs de ligne, responsables d'équipe.
- Pour les fonctions connexes : responsables et techniciens des services Qualité, R&D, Maintenance, ...
- Un parcours d'intégration idéal pour faciliter la compréhension du métier de l'entreprise lors de la prise de fonction des jeunes ingénieurs et techniciens supérieurs.

POURQUOI ?

- Apporter un socle de connaissances sur les matières premières et les process.
- Renforcer l'autonomie en favorisant l'esprit de résolution de problème et la démarche d'amélioration continue.
- Faire évoluer, reconnaître et certifier les compétences métiers.

QUEL BUDGET ?

	Tarif adhérent	Tarif non adhérent
Bloc 1 (6 jours de formation)	2 520 € HT	3 150 € HT
Bloc 2 (8 jours de formation)	3 920 € HT	4 760 € HT
Bloc 3 (6 jours de formation + 1 jour de JURY)	2 520 € HT	3 150 € HT

Tarif dégressif pour une inscription aux 3 blocs la même année et/ou inscription de plusieurs stagiaires

QUEL FINANCEMENT ?

- Les Cycles métiers complets sont **éligibles à la mobilisation du Compte Personnel de Formation**.
- Les blocs 1 de chacun des Cycles sont inscrits au **CATALOGUE TPE PME d'OPCALIM / OCAPIAT**. Ce dispositif permet aux **entreprises de moins de 50 salariés**, adhérentes à OCAPIAT, de bénéficier d'une **prise en charge à 100% des coûts pédagogiques**.



UNE QUESTION ? Contactez-nous : alignoux@alliance7.com – 01.44.77.85.32

CYCLES MÉTIERS

Biscuiterie-Pâtisserie, Chocolaterie et Confiserie

BLOC DE COMPÉTENCES 1	BLOC DE COMPÉTENCES 2	BLOC DE COMPÉTENCES 3
APPRENTISSAGE		APPLICATION
Donner un sens aux activités	Optimiser les process	Adopter une démarche d'amélioration continue
Identifier les matières premières et comprendre leurs caractéristiques et rôles technologiques. Décrire les procédés de fabrication et expliquer le rôle des différentes étapes. Identifier les paramètres de conduite de process.	Maîtriser le choix et l'utilisation des matières premières. Analyser et maîtriser les étapes de fabrication. Décrire le fonctionnement des machines. Caractériser les défauts et leur origine.	Analyser un dysfonctionnement et proposer des pistes de résolution de problème. Participer à des groupes projet. Rédiger et présenter un compte rendu technique. Elaborer et présenter un projet professionnel.

LE PROJET PROFESSIONNEL

Point d'orgue de la formation : il permet aux stagiaires, forts des acquis de la formation, de conduire et de présenter un projet répondant à l'analyse détaillée d'une problématique rencontrée dans leur activité.

Afin de valider le sujet choisi par le candidat, et l'accompagner dans sa démarche, **un tuteur doit être nommé par l'entreprise.**

Sa mission sera de suivre et faciliter les travaux du collaborateur.

Le Jury qui évalue le rapport écrit et la soutenance attache une importance prioritaire à la démarche et à la méthodologie.

La réussite opérationnelle du projet en tant que telle ne détermine pas le succès à l'examen.

La finalité du Cycle métier est que le candidat soit en capacité, de façon pérenne, de reproduire la mise en place de projets avec la démarche et les outils méthodologiques associés.

BLOC 1+2+3

JURY

LA CERTIFICATION

Elle est obtenue à l'issue de la soutenance du projet professionnel, devant un **Jury composé d'un professionnel du secteur alimentaire et d'un référent pédagogique d'ALLIANCE 7 Services.**

CYCLES MÉTIERS

ILS NOUS LIVRENT LEUR EXPÉRIENCE

« Travaillant dans le laboratoire R&D, il était essentiel pour moi de développer mes connaissances sur les matières premières, leurs rôles et les interactions entre elles.

De la théorie, de la pratique, tout est rassemblé pour permettre à chacun de prendre conscience de l'importance du choix des ingrédients, des contraintes environnementales...

C'est aussi un travail sur la communication, sur les échanges très enrichissants permettant d'aborder différemment certaines situations professionnelles.

Le cycle métier a pu m'apporter de nombreuses informations sur le domaine de la biscuiterie et pas seulement. En effet, c'est aussi une expérience humaine, un moment de partage avec ceux qui réalisent la formation avec nous. »

Cynthia Aulair, Adjointe R&D / BISCUITERIE DE L'ABBAYE (Certifiée du Cycle Métier Biscuiterie) »

« Ce qui m'a particulièrement intéressé dans cette formation c'est la connaissance des matières premières et la compréhension des réactions entre elles. Le stage m'a permis de mettre rapidement en application les méthodes de calcul de recettes en confiserie et chocolaterie.

A la base orienté, pour l'industrie, le stage répond également aux besoins des artisans. Cette formation a contribué à ma préparation au concours de Meilleur Ouvrier de France où j'ai été l'un des trois Lauréats. »

Vincent Durant, Professeur de Pâtisserie / ECOLE TSUJI (Cycles métiers chocolaterie et confiserie) »



Une de ses réalisations au concours MOF

« Cela fait plus de 30 ans que je fais partie de l'équipe des formateurs des Cycles Métiers.

J'ai rencontré beaucoup de professionnels, souvent assez jeunes, captivés par toutes les découvertes que je leur fais partager : des matières premières très actives, des procédés très variés, parfois surprenants, mais toujours gage d'efficacité et des produits finis d'une très grande richesse gustative. Leur implication aussi bien en théorie que dans les séances de travaux pratiques est toujours très forte avec beaucoup d'échanges et de compréhension.

Je ressens de l'émotion en voyant ces stagiaires se découvrir une grande capacité à conduire un projet technique et à le présenter devant un jury avec beaucoup de professionnalisme.

En résumé : 30 ans de partage, d'humanité, de bonheur à animer une partie du Cycle Métier de la Biscuiterie-Pâtisserie Industrielle. »

Jacques Havard, Formateur ALLIANCE 7 Services, Expert sur le Bloc 1 du cycle métier Biscuiterie »

PROGRAMME & CALENDRIER CYCLE MÉTIER

BISCUITERIE-PÂTISSERIE

Biscuitier

Bloc de compétences 1

Matières premières et produits

Matières premières (2 jours)

Les matières premières :

Farine - Corps gras

Les bases du pétrissage

Travaux pratiques : fabrication
de pâtes céréalières

Evaluation

Type de pâtes et façonnage (2 jours)

Les matières premières :

œufs - Matières sucrantes

Les types de pâte

Travaux pratiques : influence
des corps gras au pétrissage

Evaluation

Bases de la cuisson (2 jours)

Les matières premières : agents
levants

Les bases de la cuisson

Travaux pratiques : rôle du sucre
et des agents levants

Evaluation

Remise de supports de stage

Biscuitier Confirmé

Bloc de compétences 2

Matières premières et produits

Process et applications industrielles

Formulation en biscuiterie (2 jours)

La formulation avec analyse
des matières premières et HRE

Le pétrissage : procédés et matériel

Evaluation

Façonnage et cuisson (2 jours)

Le façonnage des pâtes dures,
molles et liquides

Les fours et la conduite de cuisson

Evaluation

Stage pratique (4 jours)

Stage pratique biscuiterie :
fabrication de biscuits permettant
d'identifier l'influence des matières
premières et des paramètres
du process

Evaluation

Remise de supports de stage

Biscuitier Certifié

Bloc de compétences 3

Matières premières et produits

Process et applications industrielles

Conduite de projet et résolution de
problèmes

Conduire un projet professionnel dans l'entreprise (1 jour)

Définition

Les clés de réalisation

L'ébauche du projet

Evaluation

Aller vers la résolution de problèmes (3 jours)

La démarche d'amélioration continue

L'élaboration des actions correctives

Rédaction du rapport professionnel

Evaluation

Préparer une communication professionnelle (2 jours)

L'analyse de la démarche et des
résultats

Soutenance à blanc

Conduite de la présentation du
projet

Soutenance finale en Jury

Remise de notre
"Bible métier"



10 et 11 mars
31 mars et 1^{er} avril
5 et 6 mai



14 et 15 mai
15 au 19 juin
30 juin et 1^{er} juillet



2 juillet
23 au 25 septembre
19 et 20 novembre

JURY FINAL :
21 janvier 2021

Une question ? Contactez nous : alignoux@alliance7.com - 01.44.77.85.32

Code CPF : 236 924

PROGRAMME & CALENDRIER CYCLE MÉTIER

CHOCOLATERIE

Chocolatier

Bloc de compétences 1

Matières premières et produits

Composition du chocolat (2 jours)

La composition des chocolats et des bonbons de chocolat

Les matières premières de base, cacao, beurre de cacao, sucres, MGLA, laits...

Travaux Pratiques : cristallisation des matières grasses et fabrication de fourrages gras

Evaluation

Fabrication et tempérage (2 jours)

La fabrication du chocolat

Le tempérage

Les pralinés

Travaux Pratiques : fabrication de praliné et tempérage du chocolat

Evaluation

Ganache et bonbons (2 jours)

Les Ganaches

L'enrobage et le moulage

Travaux Pratiques : fabrication de coquilles fourrées à la ganache

Evaluation

Remise de supports de stage

Chocolatier Confirmé

Bloc de compétences 2

Matières premières et produits
Process et applications industrielles

Tempérage et enrobage (2 jours)

Le tempérage des chocolats

La conduite de l'enrobage et le refroidissement

Fourrage et moulage (2 jours)

La formulation et la fabrication des intérieurs, des fourrages et des pâtes à tartiner.

Les techniques de moulage du chocolat

Evaluation

Stage pratique (4 jours)

Stage pratique chocolat : fabrication de chocolat depuis la fève et de bonbon de chocolat dans un laboratoire

Evaluation

Remise de supports de stage

Chocolatier Certifié

Bloc de compétences 3

Matières premières et produits

Process et applications industrielles

Conduite de projet et résolution de problèmes

Conduire un projet professionnel dans l'entreprise (1 jour)

Définition

Les clés de réalisation

L'ébauche du projet

Evaluation

Allez vers la résolution de problèmes (3 jours)

La démarche d'amélioration continue

L'élaboration des actions correctives

Rédaction du rapport professionnel

Evaluation

Préparer une communication professionnelle (2 jours)

L'analyse de la démarche et des résultats

Soutenance à blanc

Conduite de la présentation du projet

Soutenance finale en Jury

Remise de notre "Bible métier"



6 et 7 février
5 et 6 mars
19 et 20 mars



2 et 3 avril
27 au 30 avril
19 et 20 juin



2 juillet
23 au 25 septembre
19 et 20 novembre

JURY FINAL :
21 janvier 2021

Une question ? Contactez nous : alignoux@alliance7.com - 01.44.77.85.32

Code CPF : 236 017

PROGRAMME & CALENDRIER CYCLE MÉTIER

CONFISERIE

Confiseur

Bloc de compétences 1

Matières premières et produits

Solutions de sucre (2 jours)

Les caractéristiques du sucre et des solutions de sucre

Travaux Pratiques sur la cristallisation avec fabrication de fondants

Evaluation

Matières sucrantes et additifs (2 jours)

Les propriétés des sirops de glucose et des autres matières sucrantes

Les additifs et auxiliaires technologiques

Travaux Pratiques : fabrication de sucres cuits, de caramels mous⁽¹⁾ ou de pâtes de fruits⁽²⁾

Evaluation

Gélifiés, guimauves ou nougats (2 jours)

Les gélifiants

Les pâtes à mâcher⁽¹⁾ ou la dragéification⁽²⁾

Travaux Pratiques : fabrication de gélifiés, de guimauve, de pâte à mâcher⁽¹⁾ ou de nougat⁽²⁾

Evaluation

Remise de supports de stage

⁽¹⁾ Confiseur Nord

⁽²⁾ Confiseur Sud

Confiseur Confirmé

Bloc de compétences 2

Matières premières et produits
Process et applications industrielles

Formulation en confiserie (2 jours)

Les procédés de fabrication des confiseries

La solubilité des mélanges sucres/sirop de glucose en confiserie

La formulation et l'HRE des confiseries

Evaluation

Process confiseurs (2 jours)

Les procédés de dissolution et de cuisson des confiseries

La mise en forme des confiseries (presse, coulage Mogul, extrusion,...)

Evaluation

Stage pratique (4 jours)

Stage pratique : fabrication de caramels mous et sucres cuits, gommes et gélifiés tendres, confiseries dragéifiées

Evaluation

Remise de supports de stage

Confiseur Certifié

Bloc de compétences 3

Matières premières et produits
Process et applications industrielles
Conduite de projet et résolution de problèmes

Conduire un projet professionnel dans l'entreprise (1 jour)

Définition

Les clés de réalisation

L'ébauche du projet

Evaluation

Aller vers la résolution de problèmes (3 jours)

La démarche d'amélioration continue

L'élaboration des actions correctives

Rédaction du rapport professionnel

Evaluation

Préparer une communication professionnelle (2 jours)

L'analyse de la démarche et des résultats

Soutenance à blanc

Conduite de la présentation du projet

Soutenance finale en Jury

Remise de notre
"Bible métier"



29 et 30 janvier
12 et 13 février
11 et 12 mars



31 mars et 1^{er} avril
21 au 24 avril
16 et 17 juin



2 juillet
23 au 25 septembre
19 et 20 novembre

JURY FINAL :
21 janvier 2021

Une question ? Contactez nous : alignoux@alliance7.com - 01.44.77.85.32

Code CPF : 236 652

CYCLES MÉTIERS

LES FORMATEURS **EXPERTS**

INGÉNIEUR EN GÉNIE BIOLOGIQUE,
RESPONSABLE INGÉNIERIE PÉDAGOGIQUE



Philippe Brunet

30 ans de formation et d'expertise dans les domaines de la Chocolaterie, Confiserie, Biscuiterie-Pâtisserie pour les entreprises de L'Alliance 7.

INGÉNIEUR EN AGRICULTURE
DE L'ESITPA



Jacques Havard

Depuis 30 ans, Ingénieur Formation à l'Ecole de Boulangerie-Pâtisserie de Paris spécialisé en Technologie, Sciences et Conduite de Projets Professionnels après avoir été 10 ans Ingénieur de Production aux Grands Moulins de Paris.

INGÉNIEUR AGRONOME INA-PG & DOCTEUR EN
GÉNIE DES PROCÉDÉS AGROALIMENTAIRES



Mathilde Courel

Après plusieurs années en R&D dans l'industrie alimentaire puis 22 ans d'enseignement-recherche en milieu académique sur la maîtrise de la qualité des aliments par la formulation et le procédé, intervient pour Alliance 7 Services principalement dans les domaines de la Chocolaterie et de la Biscuiterie-Pâtisserie.

MAÎTRE EN CONFISERIE
ET CHOCOLATERIE



Henri Drouven

Précédemment professeur spécialisé à l'école centrale d'Allemagne ZDS pour les métiers de l'industrie de la confiserie. Dirigeant d'un grand laboratoire de développement et d'une entreprise de formation pour tous les secteurs de la production de produits sucrés. Consultations et instructions techniques dans le monde entier depuis plus de 25 ans.

Nos Formateurs sont à votre écoute pour construire, avec vous, des formations métiers sur-mesure. 1 à 2 journées d'ingénierie, dans votre entreprise, peuvent être organisées pour :

- un recueil précis des objectifs de la formation,
- une identification du niveau de connaissances des salariés en amont du parcours,
- la construction de travaux pratiques tenant compte de vos spécificités produits, process et machines.

Contactez-nous : 01 44 77 85 32

FORMATIONS SUR MESURE

DES PARCOURS ADAPTÉS AUX BESOINS

"Une RÉPONSE à vos ENJEUX"



FORMATIONS SUR MESURE

L'EXEMPLE LUTTI

Pendant environ un an, trois de nos formateurs ont accompagné 8 groupes de stagiaires mixant personnel de production et conditionnement, de maintenance, qualité, R&D,... sur un parcours de 6 jours visant une amélioration de la communication et une montée en compétence métiers. ALLIANCE 7 Services a ainsi formé 76 collaborateurs de LUTTI.



« Alliance 7 Services nous a accompagné pour créer, déployer et animer une formation sur mesure en lien avec notre stratégie d'entreprise :

Focus et innovation sur nos bonbons gélifiés et la volonté de professionnaliser nos équipes, notamment dans le développement des compétences et expertises métiers mais également avec pour objectif de fédérer les équipes, d'insuffler une démarche de progrès continu et de résolution de problème et d'améliorer la communication entre les métiers.

Cette formation a été conçue en alliant apport théorique, visites sur lignes au sein de l'usine, et travaux pratiques au sein du labo R&D.

Alliance 7 Services a mobilisé des formateurs expérimentés en gestion de projet, amélioration continue, communication, expertise technique...

Les formateurs ont été de véritables relais et fédérateurs dans la mise en dynamique de ce projet.

Ils ont toujours été attentifs et à l'écoute des besoins de nos différentes équipes : Production, Maintenance, Fonctions Supports (Qualité, HSE, Amélioration Continue, Engineerings et travaux neufs, R&D) et ont su réajuster les contenus de formation si cela leur semblait nécessaire.

Une formation au top, réalisée avec succès et qui met en énergie nos collaborateurs. »

*Julie de DIEULEVEULT,
Responsable Développement RH*

CQP

CERTIFICATS DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

*"La RECONNAISSANCE
des COMPÉTENCES"*





DE QUOI S'AGIT-IL ?

- Une Certification créée et délivrée par une branche professionnelle (c'est le cas de L'Alliance 7).
- La reconnaissance qu'un salarié possède les compétences nécessaires à la maîtrise d'un emploi tel que défini dans sa branche professionnelle.
- Une validation de blocs de compétences constitutifs du référentiel emploi concerné, selon 3 modalités possibles :
 - ▶ la **formation continue** avec une validation du CQP « entier » à l'issue du parcours,
 - ▶ l'**acquisition par blocs**, progressive et modulaire, sur une ou plusieurs années,
 - ▶ l'équivalence selon le principe du dispositif **VAE** (Validation des Acquis de l'Expérience).

POUR QUI ?



Production

Conducteur de machines (*)
 Conducteur de lignes (*)
 Conducteur de process
 Conducteur de process Chocolatier
 Mouleur
 Préparateur en production (*)
 Responsable d'équipe (*)



Logistique

Agent logistique (*)
 Responsable d'équipe
 logistique



Nettoyage

Ouvrier qualifié en nettoyage
 industriel (*)



Administratif

Assistant Gestion client (*)
 Gestionnaire de l'Administration
 et de la paie (*)



Commercial

Télévendeur (*)
 Attaché commercial (*)
 Responsable de secteur (*)
 Promoteur des ventes –
 Merchandiseur



Maintenance

Agent de maintenance (*)
 Technicien de maintenance (*)

(*) CQP transverses reconnus par plusieurs des branches professionnelles du secteur alimentaire signataires de l'accord CQP du 20 mai 2015.

CQP

BRANCHE PROFESSIONNELLE DE L'ALLIANCE 7

POURQUOI ?

Bénéfices pour l'entreprise :

- Répond aux besoins en qualification de l'entreprise.
- Favorise l'adaptation aux évolutions techniques et organisationnelles en développant les compétences de son personnel.
- Valorise et fidélise les collaborateurs par la reconnaissance de leurs compétences.
- Pallie l'absence de diplômes ou titres correspondant à des compétences spécifiques.
- Permet de créer des outils que l'entreprise peut faire évoluer et utiliser dans une logique d'amélioration continue.
- Développe une dynamique collective au service de l'activité de l'entreprise.

Bénéfices pour le collaborateur :

- Valorise l'expérience professionnelle dans l'entreprise.
- Fait reconnaître officiellement les compétences et savoir-faire.
- Permet d'acquérir de nouvelles compétences.
- Renforce le niveau d'expertise dans un métier.
- Permet d'obtenir une certification reconnue nationalement et par l'ensemble de la profession.
- Augmente l'employabilité et favorise la mobilité.
- Sécurise le parcours professionnel.

QUEL BUDGET ?

Le budget est fonction de plusieurs paramètres :

- Voie de certification choisie (par la formation continue, par blocs, par la VAE).
- Effectif à former : ce qui peut déterminer le choix d'un INTRA ou INTER et faire ainsi varier le coût.
- Le nombre de jours de formations qui diffère par type de CQP : environ 15 jours pour un CQP conducteur de machines / 18 jours pour un conducteur de lignes, ...

QUEL FINANCEMENT ?

Les CQP inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles permettent la mobilisation du Compte Personnel de Formation et sont accessibles par la voie du contrat de professionnalisation.

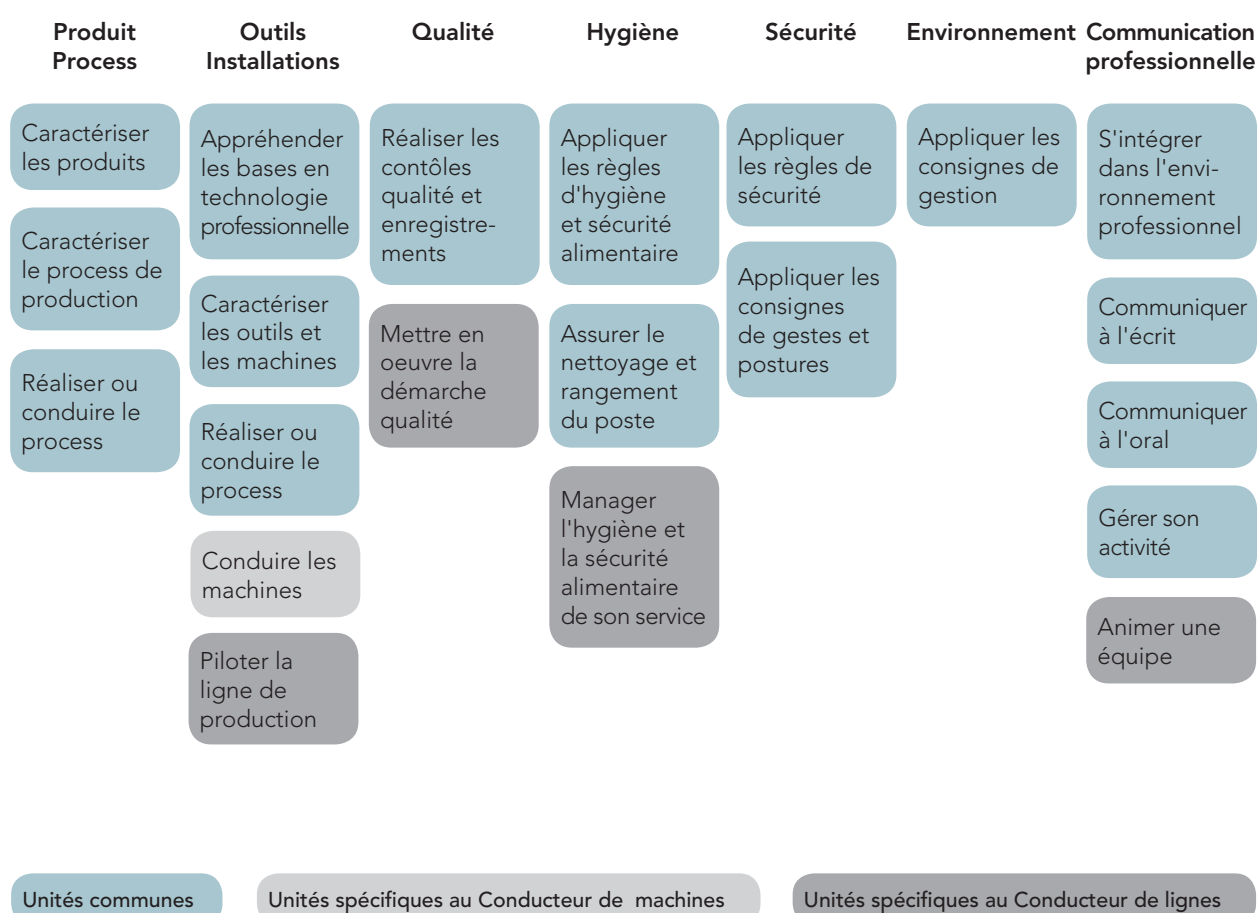
Le nouveau dispositif Pro A permettra peut-être également de financer tout ou partie d'un CQP dès 2020 (n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations).

L'acquisition des CQP par blocs de compétences, possible depuis 2018, permet aux entreprises d'optimiser le budget formation en facilitant l'accès à des stages interentreprises et inter CQP. Pour consulter nos stages Inter, rendez-vous page 17.

CQP PAR BLOC

EXEMPLE : CONDUCTEURS DE MACHINES & DE LIGNES

16 UNITÉS DE COMPÉTENCES COMMUNES



La proximité des compétences visées par ces deux CQP, qui concernent la majorité de vos effectifs en production, permet d'envisager des parcours de formation communs pour vos collaborateurs.

Vous favorisez ainsi l'échange entre conducteurs de machines et de lignes, et qui plus est, vous optimisez l'investissement formation.

CQP PAR BLOC

LES STAGES INTER CONDUCTEURS DE MACHINES & LIGNES

CALENDRIER 2020

Ces 4 blocs de compétences peuvent être validés sur une même année ou sur plusieurs années : le candidat choisit le rythme qui lui convient.

BLOC « Communication professionnelle »

3 jours de formation + ½ journée d'évaluation :

Du 9 au 12 juin 2020

+ 2 jours de formation pour les Conducteurs de lignes sur l'activité "Animation d'équipe" + 1/2 journée d'évaluation :

Du 14 au 16 octobre 2020

BLOC « Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement »

3 jours de formation + ½ journée d'évaluation :

Du 22 au 25 septembre 2020

BLOC « Produit - Process »

3 jours de formation + ½ journée d'évaluation :

Du 3 au 6 novembre 2020

BLOC « Outils - Installations »

3 jours de formation + ½ journée d'évaluation :

Du 8 au 11 décembre 2020

TARIF Adhérent :

490 € / jour, soit 1470 € par bloc (2450 € pour le bloc « Communication professionnelle » des Conducteurs de lignes)

TARIF non Adhérent :

630 € / jour, soit 1890 € par bloc (3150 € pour le bloc « Communication professionnelle » des Conducteurs de lignes)

L'évaluation est directement prise en charge par OCAPIAT : pas d'impact sur le budget

LIEU DE FORMATION :

Alliance 7 Services Paris
⇒ ces stages peuvent également se réaliser dans votre région (nous consulter) !

Les savoirs de chacun des blocs sont évalués par un questionnaire national (démarche Ev'Alim). Une attestation de connaissances est remise, pour chaque bloc, aux participants ayant atteint les résultats attendus (70%).

Cette attestation est valable à vie.

Une fois les connaissances de chaque bloc validées, le candidat a la possibilité de se présenter pour l'obtention du CQP « entier » devant un Jury final.



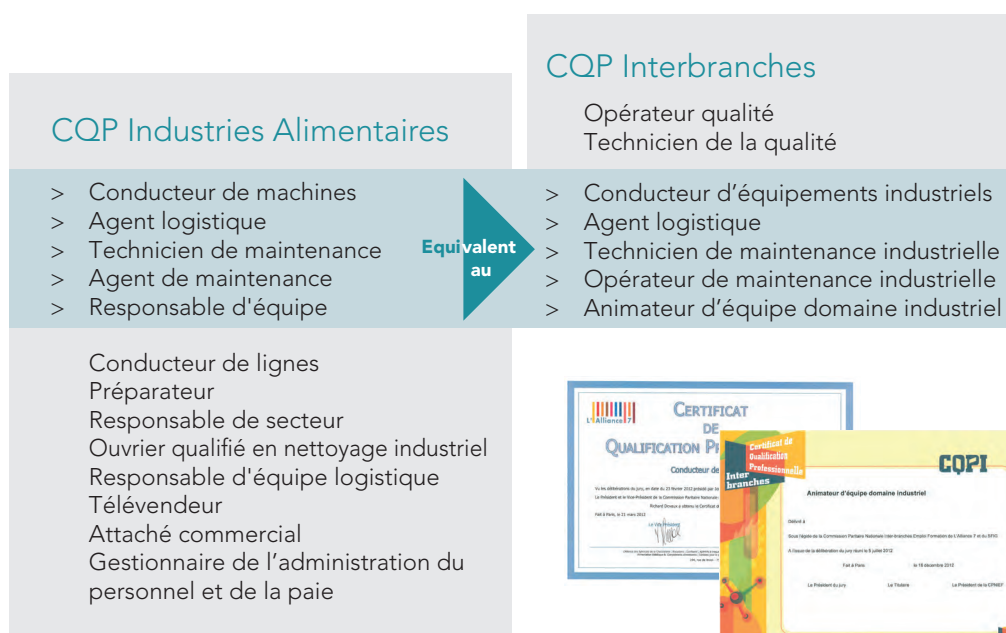
UNE RECONNAISSANCE INTERBRANCHES

Le Certificat de Qualification Professionnelle Interbranches est une **certification commune à plusieurs branches professionnelles**, qui valide un **socle de compétences commun entre des référentiels emplois identiques, existants dans différents secteurs**. Le CQPI facilite les **passerelles entre les métiers et la mobilité des salariés** grâce à la **reconnaissance officielle de compétences** mises en œuvre dans un secteur et **transférables** dans d'autres (secteur alimentaire, métallurgie, médicament, ameublement, ...).

Les principales étapes de mises en œuvre d'un CQPI et les financements associés sont les mêmes que pour un CQP.

L'Alliance 7 est adhérente à la Charte CQPI qui réunit 35 branches professionnelles, découvrez-les sur : www.formationalimentaire.com

PANORAMA DES CQP DU SECTEUR ALIMENTAIRE ET DE LEURS EQUIVALENTS INTERBRANCHES



CQPI

FOCUS SUR L'ANIMATEUR D'ÉQUIPE

DE QUOI S'AGIT-IL ?

Un CQPI composé de **4 blocs de compétences** correspondants aux missions de vos **managers en fabrication ou conditionnement**. Leur rôle est d'animer une ou plusieurs équipes de production. Ils / elles **optimisent la qualité et la productivité** sur une ou plusieurs lignes de production.

Communication et Management	Réglementation du travail appliquée	Pilotage d'activité et QHSE	Conduite de projet Amélioration continue
Développer son potentiel managérial	Appliquer la réglementation du travail	Piloter l'activité et assurer les QHSE	Conduire un projet professionnel
Adopter une posture d'entraîneur	Prévenir les RPS		Pratiquer la résolution de problème et l'amélioration continue
Communiquer en direct avec son équipe			Réaliser la présentation de son projet professionnel
Renforcer son leadership			

POUR QUI ?

- Managers intermédiaires / de proximité
- Chefs de lignes ou d'Ateliers de production
- Techniciens qualité et maintenance ayant à encadrer un groupe

COMMENT ?

Depuis plusieurs années, ALLIANCE 7 Services accompagne des entreprises partenaires dans la mise en œuvre du CQPI Animateur d'équipe, tant dans la préparation du projet, l'ingénierie d'évaluation que l'animation de l'ensemble des modules de formation.

UNE QUESTION ? Contactez-nous : alignoux@alliance7.com – 01.44.77.85.32

CQP & CQPI

NOTRE **ACCOMPAGNEMENT**

1 NOUS DÉFINISSONS LE PROJET AVEC VOUS

A votre demande :

- Nous pouvons réaliser une étude d'opportunité et de faisabilité pour définir les enjeux du projet, les objectifs à atteindre et valider la pertinence de mettre en œuvre un CQP ou CQPI.
- Nous vous accompagnons dans la communication (interne) du projet afin d'informer et mobiliser tous les acteurs concernés (candidats et tuteurs potentiels, équipe RH, Organismes de formation partenaires, ...).



2 NOUS SÉCURISONS LE PROCESSUS DE MISE EN OEUVRE

- Formation des tuteurs dont le rôle est clé. Avec eux, nous adaptons les outils d'évaluation aux spécificités de votre entreprise (*).
- Gestion de toutes les étapes d'évaluation d'un dispositif CQP (*) :
 - ▶ Evaluation des savoirs des candidats (en amont de la formation et à la fin du parcours)
 - ▶ Accompagnement des tuteurs à leur mission d'évaluateur des savoir-faire
 - ▶ Organisation du Jury final
- Animation de tout ou partie des formations éventuellement nécessaires à l'acquisition des compétences.
- Coordination et pilotage global. Au moins 3 COPILS organisés pendant le parcours.

(*) Etapes obligatoires d'un parcours CQP pour sa validation.
ALLIANCE 7 Services a obtenu en 2017 le label d'Organisme Evalueateur.
Octroyé par OPCALIM / OCAPIAT, il est la garantie que nous respectons et maîtrisons
l'ensemble du processus d'un parcours CQP.

CQP & CQPI

LE PARTENARIAT NESTLÉ

ALLIANCE 7 Services accompagne NESTLÉ depuis plusieurs années dans la mise en œuvre de ses projets CQP et CQPI.

En 7 ans de collaboration : 13 promotions CQPI animateur d'équipe certifiées, et récemment, 45 jeunes en contrat de professionnalisation certifiés sur un parcours CQP Merchandisers – Promoteur des ventes.



« Face au besoin de l'Épicerie Nestlé France de recruter, l'École Merchandisers a vu le jour et il était naturel de se rapprocher du service formation de la branche professionnelle pour répondre aux enjeux.

L'équipe de Alliance 7 Services a tout de suite compris notre besoin et a accepté de relever le défi !

Ainsi, le projet de certification CQP Promoteur des Ventes – Merchandisers de jeunes en contrat de professionnalisation a démarré.

Pour nous accompagner, Frédérique Longueville, formatrice de Alliance 7 Services et spécialisée en ingénierie CQP a apporté un soutien permanent.

Ce partenariat a été essentiel dans la réussite du parcours. Grâce à leur professionnalisme, leur expérience dans la gestion de CQP, leur flexibilité face aux contraintes de notre métier et de notre activité, ce projet a débouché sur une belle réussite : 45 jeunes ont suivi le programme de bout en bout. Ils ont tous obtenu leur certification !

Je remercie chaleureusement Alliance 7 Services pour leur investissement plein et entier dans la réussite de notre projet. »

Pauline Picard,
Chargée de formation / NESTLÉ



« En engageant une démarche CQP, l'entreprise fait monter ses collaborateurs en compétence et améliore ses performances.

L'adaptation de la grille tuteur, qui sera utilisée pour positionner puis évaluer les savoir-faire des candidats, lui donne l'opportunité de s'interroger sur ses critères d'exigence, sur leur éventuelle hétérogénéité entre services ou entre managers et de les harmoniser pour conduire tous les membres de l'équipe vers la même cible métier.

Elle lui donne aussi l'occasion de mieux structurer les formations qu'elle dispensait souvent en interne de façon informelle, de valoriser ses collaborateurs les plus expérimentés en les sollicitant en tant que tuteurs.

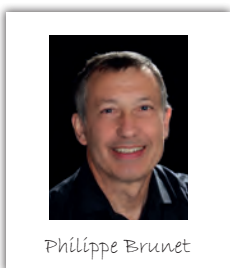
Elle contribue enfin à la capitalisation des bonnes pratiques et à la transmission des savoir-faire. »

Frédérique Longueville, Formatrice
Alliance 7 Services,
Experte en démarche CQP et CQPI
(ingénierie et pilotage)



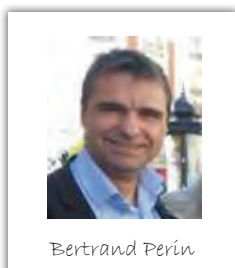
CQP & CQPI

LES FORMATEURS **EXPERTS**



INGÉNIEUR EN GÉNIE
BIOLOGIQUE,
RESPONSABLE
INGÉNIERIE
PÉDAGOGIQUE

30 ans de formation
et d'expertise dans
les domaines de la
Chocolaterie, Confiserie,
Biscuiterie-Pâtisserie.



INGÉNIEUR DE L'ECOLE
NATIONALE SUPÉRIEURE
DES ARTS ET MÉTIERS

Dirigeant d'un cabinet
de conseil et de
formation, spécialisé
en Management,
Communication et
Gestion des compétences,
précédemment Directeur
formation et méthodes en
entreprises.



GESTION DES
RESSOURCES
HUMAINES

Dirigeante d'un cabinet
de conseil et de formation
spécialisé en gestion des
ressources humaines dans
les industries alimentaires :
démarches GPEC,
transmission des savoirs et
des savoir-faire, ingénierie
de CQP.

Chaque CQP dispose d'un référentiel emploi et compétences présentant les grandes missions de l'emploi et l'ensemble des compétences attendues pour une parfaite maîtrise du poste.

Découvrez les 13 référentiels des CQP transverses du secteur alimentaire,
consultables sur notre site internet :

www.formationalimentaire.com
rubrique CQP / CQPI

FORMATIONS THÉMATIQUES

FOCUS SUR LES RÉGLEMENTATIONS
ET NORMES DE VOS SECTEURS

*"L'ACTUALISATION
des CONNAISSANCES"*



FORMATIONS THÉMATIQUES

"PROCESS"

LA FARINE EN BISCUITERIE

Comment la farine influence-t-elle la production biscuitière ?



OBJECTIFS

- Perfectionner ses connaissances sur la filière blé (farine).
- Intégrer les éléments nécessaires à l'interprétation des analyses de la farine.
- Comprendre l'influence des différents paramètres de la farine (blé, mouture, traitements,...) sur la production biscuitière.

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Responsables R&D, qualité, achats

Responsable de production, chef d'équipe

DURÉE : 1 jour

THÈMES ABORDÉS

Les facteurs d'influence du blé

Les facteurs d'influence du moulin

Les paramètres de la farine

Analyse du lien avec les process de fabrication



DATE

09 juin

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEUR

Jacques HAVARD

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"PROCESS"

FORMULATION EN BISCUITERIE PÂTISSERIE

L'influence des matières premières et du procédé de fabrication sur le produit

OBJECTIFS

- Déterminer les fonctionnalités des ingrédients.
- Réduire le taux de sel, de sucres, de matières grasses.
- Maîtriser l'activité de l'eau par la formulation.
- Adapter les conduites de procédés en fonction de la formulation et des fonctionnalités attendues (émulsions, foisonnements).
- Reformuler grâce à des ingrédients fonctionnels.

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Personnels de production, R&D, qualité

DURÉE : 2 jours

THÈMES ABORDÉS

Les farines
Saccharose et matières sucrantes
Les matières grasses animales et végétales
L'activité de l'eau
La structure des pâtes
Les additifs en biscuiterie pâtisserie
Évolution des pâtes au cours du process de fabrication



DATE

24 et 25 novembre

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEURS

Mathilde COUREL / Philippe BRUNET

TARIF

Adhérent : 980 € HT

Non adhérent : 1 380 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"PROCESS"

MAÎTRISER ET ESTIMER L'HUMIDITÉ D'UN PRODUIT

Comment prolonger la durée de vie d'une pâtisserie, d'une confiserie, d'une ganache ou produit complexe ?

OBJECTIFS

- Montrer le rôle de l'activité de l'eau, pour les caractéristiques organoleptiques d'un produit.
- Décrire les méthodes pour la mesurer ou pour la calculer.
- Expliquer au travers d'exemples comment formuler un produit pour atteindre une Humidité Relative d'Equilibre donnée, et ainsi une qualité mieux maîtrisée.
- Montrer l'importance de la formulation pour modifier l'Humidité Relative d'Equilibre.

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Personnels de production, R&D, qualité

DURÉE : 1 Jour

THÈMES ABORDÉS

Les caractéristiques des produits à humidité intermédiaire.
La mesure de l'activité de l'eau d'un produit, méthodes rapides et méthode officielle.
Les ingrédients ayant une interaction avec l'eau.
Le calcul de l'activité de l'eau, formule de Grover.
Exemple de calcul pour de la pâtisserie, de la confiserie et des ganaches.



DATE

26 novembre

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEURS

Mathilde COUREL / Philippe BRUNET

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"PROCESS"

CHOCOLAT ET COUVERTURES

Comment mettre en oeuvre la matière chocolat pour les non-chocolatiers ?

OBJECTIFS

- Décrire les principales étapes de la technologie chocolatière.
- Caractériser les spécificités des couvertures de chocolat.
- Expliquer l'importance et les phases du processus de tempérage.
- Identifier les points clés de la mise en œuvre du chocolat en biscuiterie et confiserie.

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Opérateurs de fabrication en biscuiterie ou confiserie.
Conducteur d'enrobeuse ou de mouleuse, techniciens R&D, service qualité.
Personnels des services achats, force de vente / commercial désirant acquérir une culture générale sur la matière chocolat.

DURÉE : 2 jours

THÈMES ABORDÉS

Introduction : le marché des produits au chocolat
Le cacao, le chocolat, le tempérage, l'enrobage
Présentation de techniques de moulage applicables en biscuiterie
Nappages à base de substituts de chocolat



+ visite d'une chocolaterie



DATE

5 et 6 novembre

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEURS

Mathilde COUREL / Philippe BRUNET

TARIF

Adhérent : 980 € HT

Non adhérent : 1 380 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"QUALITÉ & RÉGLEMENTATION"

DÉTERGENTS & DÉSINFECTANTS

Réglementation et usage en agroalimentaire



OBJECTIFS

- Comprendre la réglementation des produits de nettoyage et des biocides dont les désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires
- Améliorer les pratiques aux regards des exigences réglementaires
- Pouvoir mettre en exigence les fournisseurs de produits de nettoyage et désinfection lors du référencement

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Personnel impliqué dans les décisions relatives aux achats.
Personnel de production, R&D, qualité.

DURÉE : 1 Jour

THÈMES ABORDÉS

Présentation de la réglementation des produits de nettoyage et des désinfectants : obligation en matière de composition, évaluation des substances actives, autorisation de mise sur le marché. Travail de groupe sur l'évaluation de la conformité des produits à partir d'exemple des produits utilisés.

Présentation des exigences réglementaires en matière d'usage des produits : maîtrise des conditions d'application, AMM biocide, LMR.

Présentation des bonnes pratiques d'usage et dosage et maîtrise des systèmes de dosage, gestion des résidus.

Mises en exigence des fournisseurs de produits et prestataires de nettoyage : exigences de documentation, compréhension des test normalisés, suivi des activités.

Travail de groupe sur l'évaluation des usages à partir d'exemple.



DATE

10 décembre

ANIMATEUR

Luc PERNEY

LIEU

A7 Services – PARIS 8

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"QUALITÉ & RÉGLEMENTATION"

MATÉRIAUX AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES



Adéquation des matériaux des emballages et équipements et exigences fournisseurs

OBJECTIFS

- Comprendre la réglementation applicable
- Pouvoir statuer sur l'adéquation des matériaux avec mes produits
- Pouvoir mettre en exigence les fournisseurs d'emballage et d'équipements

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Personnel impliqué dans les décisions relatives aux achats.
Personnel de production, R&D, qualité.

DURÉE : 1 Jour

THÈMES ABORDÉS

Présentation de la réglementation applicable aux emballages et matériaux au contact

Exigences applicables aux matériaux :

- Papier / carton
- Plastique ou multicouches
- Métal

La déclaration d'aptitude au contact alimentaire : analyse et compréhension de son contenu et adéquation avec les usages attendus

Construire un cahier des charges adapté pour mettre en exigence les fournisseurs d'emballage et équipements.



DATE

11 décembre

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEUR

Luc PERNEY

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"QUALITÉ & RÉGLEMENTATION"

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Maîtriser les pratiques d'informations



OBJECTIFS

- Identifier et rédiger les mentions obligatoires exigées par la réglementation sur l'étiquetage selon la nature des denrées alimentaires commercialisées et leur mode de commercialisation.
- Choisir et rédiger des mentions volontaires qui peuvent être utilisées sur l'étiquetage de son produit.

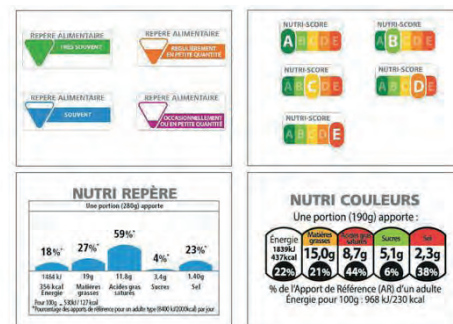
PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Responsables et assistants qualité, R&D, marketing.
Prérequis : Notions sur la composition des denrées alimentaires transformées.

DURÉE : 2 jours

THÈMES ABORDÉS

- 1/ Déterminer ses obligations selon le circuit et la forme de commercialisation des produits.
- 2/ Rédiger les principales mentions obligatoires, applicables pour la plupart des produits :
Quelles sont les mentions obligatoires principales ?
Règles générales à respecter dans la rédaction des mentions obligatoires
Règles spécifiques pour chacune de ces mentions
- 3/ Identifier les mentions obligatoires complémentaires selon la nature de son produit
- 4/ Ajouter des mentions volontaires autorisées sur son étiquetage :
Exigences générales
Informations liées à la nutrition ou à la santé
D'autres allégations



DATE

18 et 19 juin

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEUR

Marie-Pierre OSPITAL

TARIF

Adhérent : 980 € HT

Non adhérent : 1 380 € HT

"QUALITÉ & RÉGLEMENTATION"

De la balance à la maîtrise statistique des quantités

- Connaître les bases simples mais complètes de la métrologie des pesages afin de pouvoir mettre en œuvre les actions pertinentes
- Acquérir des connaissances solides pour déterminer et mettre en œuvre des applications métrologiques sur les lignes de remplissage en usine et au laboratoire

Personnel de production, R&D, qualité

THÈMES ABORDÉS

La métrologie légale sur la base d'un exemple clé : les balances.

Les bases simples pour construire un système solide et durable afin de maîtriser l'ensemble du parc des instruments de mesure au laboratoire et en usine.



TARIF

Adhérent : 980 € HT
Non adhérent : 1 380 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"HACCP"

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Identifier les dangers et maîtriser les risques

OBJECTIFS

- Identifier les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes.
- Maîtriser les décisions à prendre dans le cadre du danger allergène de son système HACCP.
- Renforcer les moyens de détection et de prévention.
- Rassembler et motiver l'ensemble de l'encadrement sur la base de bonnes pratiques partagées et affirmées dans la lutte contre les contaminations croisées.
- Être capable de former et guider les collaborateurs au quotidien.

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Personnel de l'encadrement et des services qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports et concernés par la problématique des allergènes.

DURÉE : 1 Jour

THÈMES ABORDÉS

Allergies alimentaires, l'impact sur la santé.

Les allergènes et la vulnérabilité des fournisseurs de matières premières.

Le problème des allergènes en développement et formulation.

Les allergènes dans l'HACCP de la fabrication.

Mesurer la présence des allergènes et évaluer les mesures de maîtrise.

L'animation et la transmission des connaissances, sur le site, par l'encadrement.



DATE

5 novembre

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEUR

Luc PERNEY

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"HACCP"

CORPS ÉTRANGERS ET NUISIBLES

Fraudes alimentaires et risque fournisseur

OBJECTIFS

- Apporter des réponses concrètes et facilement transposables dans l'entreprise.
- Construire ou améliorer une étude de vulnérabilité pérenne et utile.
- S'assurer d'une bonne compatibilité avec les meilleures évolutions relatives aux fraudes des référentiels d'hygiène (BRC Food 8 et IFS Food 7).
- Améliorer opportunément les méthodes de sélection, d'évaluation ou d'audit.

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Personnel impliqué dans les décisions relatives aux matières achetées.

Personnel en charge de la mise en place des nouvelles exigences IFS Food 7.

DURÉE : 1 Jour

THÈMES ABORDÉS

La situation et le contexte réglementaire et normatif.

La mise en œuvre de l'étude de vulnérabilité.

L'analyse des risques fournisseurs de matières premières et d'emballages.

Améliorer la démarche actuelle de maîtrise des fraudes.

La responsabilité de l'entreprise et des dirigeants en matière de fraude.



DATE

6 novembre

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEUR

Luc PERNEY

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"HACCP"

IFS FOOD V7

Se préparer à l'audit de certification

OBJECTIFS

- Comprendre chaque nouvelle exigence de la version 7 du référentiel.
- Se familiariser avec les outils pour implanter les exigences au sein de son entreprise.
- Identifier les évolutions impactant l'environnement de travail et les infrastructures.

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Personnes directement impliquées dans la mise en place de la version 7 de la norme IFS Food.

DURÉE : 1 Jour

THÈMES ABORDÉS

La nouvelle version de l'IFS Food (guide global GFSI V7, nouvelles exigences, échéances d'application).

L'audit de certification selon la V7.

Analyse des exigences et outils d'application.

Préparer son entreprise à la nouvelle version.



DATE

26 juin

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEUR

Christian PIAT

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"HACCP"

BRC V8

Perfectionnement pour les animateurs

OBJECTIFS

- Prendre connaissance du niveau d'exigence contenu dans la norme BRC Food 8 en maîtrisant les évolutions au regard de la V7.
- Être capable de mettre en pratique un programme d'audit basé sur le référentiel BRC 8.
- Elaborer un plan d'action en vue de la certification

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Personnes directement impliquées dans la mise en place du BRC V8.

DURÉE : 1 Jour

THÈMES ABORDÉS

La nouvelle version de l'IFS Food (guide global GFSI V7, nouvelles exigences, échéances d'application).

L'audit de certification selon la V7.

Analyse des exigences et outils d'application.

Préparer son entreprise à la nouvelle version.



DATE

3 décembre

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEUR

Luc PERNEY

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"RH / SOCIAL"

CLASSIFICATION

S'approprier la méthode de votre convention collective nationale

OBJECTIFS

- Déployer la logique emploi et les profils d'emplois correspondants.
- Rédiger une fiche emploi.
- Expliquer la démarche de classification des emplois.
- Elaborer le classement du personnel de l'entreprise selon les nouvelles règles.
- Faire vivre le comité paritaire de classification.
- Utiliser tous les ressorts de la méthode

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

RH, Managers, partenaires sociaux

DURÉE : 1 Jour

THÈMES ABORDÉS

Les principes de la classification.
Les étapes de réalisation et le rôle des différents acteurs de l'entreprise.
L'élaboration de la cartographie des emplois.
La rédaction de la fiche emploi.
La pesée des emplois.
Exercices pratiques.
Conclusion / évaluation



DATE
16 juin

LIEU
A7 Services – PARIS 8

ANIMATEUR
Frédérique LONGUEVILLE

TARIF
Adhérent : 490 € HT
Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"AFFAIRES PUBLIQUES"

MÉCANISMES DE DÉCISION EN FRANCE ET EN EUROPE

Comprendre les processus à l'origine de la réglementation alimentaire

OBJECTIFS

- A l'approche des élections, comprendre les mécanismes à l'œuvre dans l'élaboration des politiques publiques et l'application de la réglementation qui concerne les entreprises de l'agroalimentaire, au niveau français et européen
- Connaître le rôle de chaque acteur dans la prise de décision
- Comprendre les interactions et identifier les étapes de chaque procédure
- Comprendre l'écosystème politique, le temps de la décision et les délais de mise en œuvre

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Services qualité, réglementation et juridique

DURÉE : 1 Jour

THÈMES ABORDÉS

Présentation synthétique des Institutions Françaises et de leurs rôles respectifs dans les processus décisionnels.
La place de la loi dans la hiérarchie des normes.
Le processus d'élaboration de la loi et les étapes législatives.
Présentation synthétique du triangle institutionnel de l'Union Européenne.
Le processus d'élaboration des actes législatifs communautaires.
Les autres sources du droit communautaire.



DATE

15 octobre

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEURS

Laure LAROCHE / Matthieu PASQUIO

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

"AFFAIRES PUBLIQUES"

BÂTIR ET DÉPLOYER UNE STRATÉGIE D'INFLUENCE

Faire connaître les enjeux liés aux activités de votre entreprise



OBJECTIFS

- Savoir repérer les enjeux affectant l'activité de votre entreprise dans le cadre de l'élaboration des politiques publiques et de la réglementation, au niveau français et européen.
- Concevoir une stratégie d'influence en lien avec votre problématique et le secteur alimentaire.
- Connaître les leviers d'influence et les outils pour faire entendre vos enjeux.
- Comprendre votre écosystème et entretenir votre réseau de parties prenantes.

PUBLIC & PRÉ-REQUIS

Services qualité, réglementation, juridique, communication, marketing

DURÉE : 1 Jour. ½ journée sur la base d'un cas législatif/réglementaire du secteur alimentaire, ½ journée d'atelier sur la base de cas concrets proposés par les stagiaires

THÈMES ABORDÉS

Détecter et monitorer : repérer les signaux faibles, évaluer la problématique et ses conséquences.
Comprendre le calendrier pour savoir quand agir.
Présentation des différents leviers de l'influence, au niveau français et au niveau européen.
Analyse de l'environnement politique, législatif et médiatique.
Les outils à mobiliser pour porter efficacement un message.
Positionnement vis-à-vis des décideurs.
Temporalité des actions d'influence et actions à conduire hors période de crise.



DATE

16 octobre

LIEU

A7 Services – PARIS 8

ANIMATEURS

Laure LAROCHE / Matthieu PASQUIO

TARIF

Adhérent : 490 € HT

Non adhérent : 690 € HT

FORMATIONS THÉMATIQUES

LES FORMATEURS **EXPERTS**

PROCESS



Mathilde Courel

Après plusieurs années en R&D dans l'industrie alimentaire puis 22 ans d'enseignement-recherche en milieu académique sur la maîtrise de la qualité des aliments par la formulation et le procédé, intervient pour Alliance 7 Services principalement dans les domaines de la Chocolaterie et de la Biscuiterie-Pâtisserie.



Philippe Brunet

30 ans de formation et d'expertise dans les domaines de la Chocolaterie, Confiserie, Biscuiterie-Pâtisserie pour les entreprises de L'Alliance 7.



Hubert Chiron

Issu d'une longue lignée de boulangers et diplômé de l'American Institute of Baking, Hubert Chiron est ingénieur d'études et responsable du fournil expérimental de l'INRA de Nantes depuis 1977. A l'écoute des professionnels de la filière : blés-farines- pains, il conçoit et anime des formations panification sur sites industriels en France et à l'étranger.



Jacques Havard

Depuis 30 ans, Ingénieur Formation à l'Ecole de Boulangerie-Pâtisserie de Paris spécialisé en Technologie, Sciences et Conduite de Projets Professionnels après avoir été 10 ans Ingénieur de Production aux Grands Moulins de Paris.

QUALITÉ / RÉGLEMENTATION ET HACCP



Marie-Pierre Ospital

Après une vingtaine d'année sur des fonctions de Responsable affaires réglementaires, intervient depuis 2018 en conseil et formation sur le thème de la Réglementation alimentaire.



Luce Perney

Consultant spécialisé en systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments, intervient pour Alliance 7 Services sur différents programmes de formation en lien avec son expertise.



Christian Piat

Consultant et formateur, spécialiste des filières agro-Industrie, intervient pour Alliance 7 Services sur les formations en métrologie et IFS Food.

FORMATIONS THÉMATIQUES

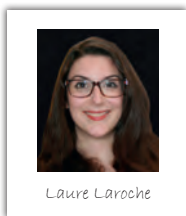
LES FORMATEURS **EXPERTS**

RH / SOCIAL



Dirigeante d'un cabinet de conseil et de formation spécialisé en gestion des ressources humaines dans les industries alimentaires : démarches GPEC, transmission des savoirs et des savoir-faire, ingénierie de CQP.

AFFAIRES PUBLIQUES



Responsable Affaires Publiques et européennes de L'Alliance 7, précédemment consultante en affaires publiques, européennes et internationales en cabinet spécialisé.



Directeur de la Communication et des affaires publiques de L'Alliance 7, ayant une carrière professionnelle précédente de 16 ans dans la vie publique (administrations territoriales et centrales ; collaborateur parlementaire).

Plus de 5 collaborateurs à former en même temps :
contactez-nous pour mettre en place votre formation
thématique en mode INTRA.

alignoux@alliance7.com - 01.44.77.85.32

JE PRÉPARE MON PLAN DE FORMATION 2020

1. Liste des besoins en formation :

[illegible]

2. Compteur CPF : est-il à jour ?

Pensez à vérifier que le solde des heures de DIF est inscrit et pris en compte sur www.moncompteformation.gouv.fr

3. Contacter ALLIANCE 7 Services pour mettre en oeuvre les projets :
01.44.77.85.85



Alliance 7

Services

APTUNION • AUZIEZCHABERNAC • BARILLA • BISTOURD'ALBON • BISCOCHOC
• BISCUITERIE ASTRUC • BISCUITERIE DE L'ABBAYE • BISCUITERIE FINE DE
FRANCE • BISCUITERIE MISTRAL • BISCUITS BOUVARD • BONBONS BARNIER
• BROSSARD • CAFES CHOCOLATS VOISIN • CAFES RICHARD • CARAMBAR
& CO • CEMOI • CHARLES CHOCOLARTISAN • CHEVALIER D'ARGOUGES •
COMPTOIR DES FLANDRES • CONFISEURS DU NORD
• CREPERERIE LE BRETON • CRUZILLES •
DELACRE • DOUCET CONFISEURS
• ECOLE DE BOULANGERIE
DE PARIS • EXCELLENCE /
LINDT • GERS'ON • HAFNER • HARIBO
• HLR • INTERSNACK • JEAN ET LISETTE
• KELLOG'S • LEA NATURE • LINDT • LOC
MARIA • LSDH • LUTTI • MARS • MIEL FOURNEAUX
• MOINET VICHY SANTE • MOULIN DU PIVERT • MOUSQUETAIRES • NESTLE •
OKINA SARL • PAIN DE BELLEDONNE • PANIER • PARIS CARAMEL • PIERROT
GOURMAND • POULT • PRODIETIC • SAVENCIA • SOUFFLET • ST MICHEL
AVRANCHES • SUCRALIANCE • TOUR DES TERROIRS • TIPIAK • UNIJUS • YABON

ILS
NOUS FONT
CONFIANCE



www.formationalimentaire.com

