



Christine Boutin

MANAGEMENT, COMMUNICATION ET RESSOURCES HUMAINES

Diplômée ESSEC Grande Ecole, consultante formatrice spécialisée en gestion des ressources humaines et organisation, précédemment ingénieur conseil puis DRH au sein de sociétés commerciales et industrielles.



Philippe Brunet

INGÉNIEUR EN GÉNIE BIOLOGIQUE, RESPONSABLE INGÉNIERIE PÉDAGOGIQUE

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



Hubert Chiron

MÉTIERS DE LA PANIFICATION

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.



Denis Colson

QUALITÉ / HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Dr Vétérinaire, Responsable d'audit (référentiels d'hygiène, de qualité et d'environnement), 20 ans de formation et de conseil dans les filières alimentaires.



Henri Drouven

MAÎTRE EN CONFISERIE ET CHOCOLATERIE

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.



Mathilde Couvel

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

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.



Frédérique Longueville

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



Jacques Havard

INGÉNIEUR EN AGRICULTURE DE L'ESITPA

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.



Bertrand Perin

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.



Frédéric Menguy

CONSEIL ET FORMATION EN CONFISERIE ET DRAGÉFICATION

Dirigeant d'un cabinet de conseil et formation en confiserie, expert en dragéification sucre et chocolat, il met son expérience terrain au service des entreprises françaises et étrangères.