

L'Agenda des FORMATIONS 2019

1^{er} semestre

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
10 / Paris « BRC V8 » : Perfectionnement pour les animateurs	5 & 6 / Avignon CONFISEUR Sud (module 3) 5 & 6 / Paris BISCUITIER (module 1) 7 & 8 / Paris CHOCOLATIER (module 2)		2 & 3 / Paris BISCUITIER CONFIRME (théorie)		4 au 7 / Aix-la-Chapelle CHOCOLATIER CONFIRME (pratique)
15 & 16 / Avignon CONFISEUR Sud (module 1) 17 & 18 / Tourcoing CONFISEUR Nord (module 1)	12 au 14 / Paris BLOC CQP « Qualité – hygiène – sécurité » CONDUCTEURS DE MACHINES & LIGNES 19 & 20 / Paris BISCUITIER (module 2)	14 & 15 / Paris CHOCOLATIER (module 3) 19 / Paris « CLASSIFICATION » S'approprier la méthode de la CCN	12 / Paris « ACRYLAMIDE » Maîtriser la réglementation européenne UE 2017/2158	14 au 17 / Aix-la-Chapelle BISCUITIER CONFIRME (pratique)	13 & 14 / Paris BISCUITIER CONFIRME (théorie)
24 & 25 / Paris CHOCOLATIER (module 1) 29 & 30 / Avignon CONFISEUR Sud (module 2) 29 & 30 / Tourcoing CONFISEUR Nord (module 2)	28 & 1 ^{er} mars / Tourcoing CONFISEUR Nord (module 3)	20 & 21 / Paris BISCUITIER (module 3) 26 & 27 / Paris CONFISEUR CONFIRME (théorie) 26 au 28 / Paris BLOC CQP « Produit – process » CONDUCTEURS DE MACHINES & LIGNES 28 & 29 / Paris CHOCOLATIER CONFIRME (théorie)	16 au 18 / Paris BLOC CQP « Outils - installations » CONDUCTEURS DE MACHINES & LIGNES	21 au 24 / Aix-la-Chapelle CONFISEUR CONFIRME (pratique)	25 & 26 / Paris CONFISEUR CONFIRME (théorie) 27 & 28 / Paris CHOCOLATIER CONFIRME (théorie)



OPCALIM propose à ses entreprises adhérentes*, un catalogue de formations adaptées à leurs besoins, sur tout le territoire national. ALLIANCE 7 Services y est référencé chaque année, notamment pour son expertise sur les formations métiers.

Grâce à ce partenariat, vous :

- ✓ **Optimisez le budget plan de formation** : pas de frais à engager, le coût pédagogique est financé directement et intégralement sur un budget spécifique d'OPCALIM
- ✓ **Simplifiez la gestion administrative** : le montage de dossier est remplacé par une simple inscription sur le web une dizaine de jours avant le début de la formation.

⇒ Retrouvez tous nos stages référencés au Catalogue TPE PME sur <https://offredeformation.opcalim.org/catalogui/home>

*sous conditions d'éligibilités définies par OPCALIM

L'Agenda des FORMATIONS 2019

2nd semestre

Juillet	Septembre	Novembre	Décembre
<p>2 / Paris CERTIFICATION CYCLES METIERS Conduite de projet</p>	<p>4 au 6 / Paris CERTIFICATION CYCLES METIERS Résolution de problème</p>	<p>5 & 6 / Paris « CHOCOLAT & COUVERTURES » Comment mettre en œuvre la matière chocolat pour les non chocolatiers ?</p> <p>7 / Paris « ALLERGENES ALIMENTAIRES » Identifier les dangers et maîtriser les risques</p> <p>8 / Paris « CORPS ETRANGERS ET NUISIBLES » Fraudes alimentaires et risque fournisseur dans la nouvelle version</p>	<p>5 / Paris « OPTIMISER LA METROLOGIE DES PREMBALLAGES ET DE LEURS EQUIPEMENTS »</p>
		<p>14 et 15 / Paris CERTIFICATION CYCLES METIERS Communication professionnelle et Jury blanc</p>	<p>19 / Paris CERTIFICATION CYCLES METIERS Jury final</p>
		<p>20 & 21 / Paris « FORMULATION EN BISCUITERIE, PÂTISSERIE » Influence des matières premières et procédés de fabrication</p> <p>22 / Paris « MAÎTRISER ET ESTIMER L'HUMIDITE D'UN PRODUIT » Prolonger la durée de vie d'une pâtisserie, d'une confiserie, d'une ganache ou produit complexe</p>	

UNE QUESTION ? Contactez :

Aline LIGNOUX

alignoux@alliance7.com – 01 44 77 85 32

www.formationalimentaire.com