

# L'Agenda des FORMATIONS 2019

1<sup>er</sup> semestre

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

2<sup>nd</sup> semestre

| Juillet   | Septembre  | Novembre  | Décembre   |
|---|--|---|--|
| <p>2 / Paris<br/><b>CERTIFICATION<br/>CYCLES METIERS</b><br/>Conduite de projet</p> | <p>4 au 6 / Paris<br/><b>CERTIFICATION<br/>CYCLES METIERS</b><br/>Résolution de problème</p> | <p>5 &amp; 6 / Paris<br/><b>« CHOCOLAT &amp; COUVERTURES »</b><br/>Comment mettre en œuvre la matière chocolat pour les non chocolatiers ?</p> <p>7 / Paris<br/><b>« ALLERGENES ALIMENTAIRES »</b><br/>Identifier les dangers et maîtriser les risques</p> <p>8 / Paris<br/><b>« CORPS ETRANGERS ET NUISIBLES »</b><br/>Fraudes alimentaires et risque fournisseur dans la nouvelle version</p> | <p>5 / Paris<br/><b>« OPTIMISER LA METROLOGIE DES<br/>PREMBALLAGES ET DE LEURS<br/>EQUIPEMENTS »</b></p> |
|   |  | <p>14 et 15 / Paris<br/><b>CERTIFICATION<br/>CYCLES METIERS</b><br/>Communication professionnelle et Jury blanc</p>   | <p>19 / Paris<br/><b>CERTIFICATION<br/>CYCLES METIERS</b><br/>Jury final</p>                             |
|   |  | <p>20 &amp; 21 / Paris<br/><b>« FORMULATION EN BISCUITERIE, PÂTISSERIE »</b><br/>Influence des matières premières et procédés de fabrication</p> <p>22 / Paris<br/><b>« MAÎTRISER ET ESTIMER L'HUMIDITE D'UN PRODUIT »</b><br/>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](http://www.formationalimentaire.com)