

# FORMATIONS



# CATALOGUE

2021

# NOS MISSIONS

*depuis 25 ans*



La Fédération de L'ALLIANCE 7 rassemble 10 syndicats des métiers de l'épicerie et de la nutrition spécialisée.

Il y a 25 ans L'ALLIANCE 7 a souhaité, avec la création de l'Organisme de formation ALLIANCE 7 Services, apporter des solutions de maintien et de développement des compétences pour tous les secteurs représentés. Depuis, l'offre évolue régulièrement, afin de répondre aux évolutions techniques, technologiques, culturelles et aux nouveaux enjeux de vos organisations.

*L'année 2020 a été bouleversée par la crise sanitaire de la COVID 19 conduisant les différents acteurs de la formation professionnelle à adapter les dispositifs afin d'accompagner au mieux les entreprises.*

*Outre les dispositifs de financement mis en œuvre (FNE, PIC...), les organismes de formation ont, pour leur part, dû rapidement s'adapter pour proposer davantage de formations en distanciel. C'est le cas d'Alliance 7 Services, qui vous propose dorénavant toutes ses formations thématiques sur ce format.*

*L'année a en outre été marquée par une rénovation des Cycles métiers permettant des passerelles entre ces formations orientées « produits » et les Certificats de Qualification Professionnelles davantage orientés « process ». A la clé, la possibilité d'offrir à vos collaborateurs conducteurs de machines et conducteurs de lignes un parcours de formation à 360 degrés, et l'accès à 2 certifications : le certificat du cycle métier et l'acquisition de blocs de compétences CQP (inscrits au RNCP).*

*En 2021, notre équipe restera mobilisée à vos côtés afin de répondre aux plus près à vos besoins de formation dans ce contexte particulier et vous informer sur les dispositifs de financements mobilisables.*

*Notre certification QUALIOPI, attendue pour le 1<sup>er</sup> trimestre 2021, vous garantira le recours à des formations aux contenus et au suivi de qualité, ainsi que l'accès aux fonds formation dédiés (OCAPIAT, Pôle emploi, ...)*

*Vous pouvez retrouver toutes nos actualités et l'ensemble de notre offre sur notre site internet [www.formationalimentaire.com](http://www.formationalimentaire.com)*



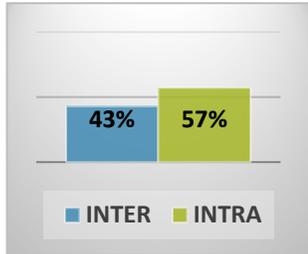
**Cécile Debesse**

Directrice Affaires Sociales et Formation



# UNE OFFRE DE FORMATIONS

## *spécifique aux secteurs de L'ALLIANCE 7*



Connaissance des produits des secteurs représentés par L'ALLIANCE 7.

Maîtrise des **compétences métiers** de vos collaborateurs.

Approche « terrain » et « **sur-mesure** » : plus de 50 % de nos stages sont réalisés en Intra entreprise, permettant des adaptations de contenus au plus près de vos besoins.



Tarifs préférentiels pour les adhérents de L'ALLIANCE 7 (- 30 %).

Offre dédiée aux **Entreprises de moins de 50 salariés** : construite avec notre partenaire OCAPIAT, le « Catalogue TPE PME » propose des stages dont les **coûts pédagogiques sont pris en charge à 100%** : [découvrir l'offre TPE PME](#)



Formations dispensées **partout en France** (y compris DOM TOM).

Les Formateurs et Formatrices d'ALLIANCE 7 Services mettent à profit des stagiaires leur **expérience « terrain »** dans leur approche pédagogique. Cette « double casquette » d'ex-collaborateur d'industries du secteur alimentaire et de pédagogue leur confère une légitimité sur la **connaissance de vos professions** et une grande **capacité d'adaptation** aux différents contextes de vos entreprises.

Faites connaissance avec eux



**Vous aussi, envie de transmettre votre savoir et savoir-faire ?  
Rejoignez-nous ! ALLIANCE 7 Services étoffe son équipe d'Experts.**

Ecrivez-nous :

ALLIANCE 7 Services

A l'attention de Cécile DEBESSE, Directrice Affaires sociales et Formation

9 boulevard Malesherbes 75008 PARIS

[cdebesse@alliance7.com](mailto:cdebesse@alliance7.com)



**Geneviève Brahmy**  
Responsable  
Administrative  
01 44 77 85 60  
gbrahmy@alliance7.com



**Cécile Debesse**  
Directrice Affaires Sociales  
et Formation  
01 44 77 85 50  
cdebesse@alliance7.com



**Aline Lignoux**  
Responsable projets  
Formation  
01 44 77 85 32  
alignoux@alliance7.com



En 2019 et 2020, 100 % des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification.  
(Informations mises à jour le 19/01/2021)



En 2020, 99 % des candidats présentés au Jury final des CQP ont obtenu la certification (90% en 2019)  
(Informations mises à jour le 19/01/2021)



En cas de situation de handicap nécessitant une mesure d'adaptation du parcours de formation et/ou des conditions d'accueil, notre Référente handicap, Cécile Debesse, se tient à votre disposition.



En 2020, 97 % des stagiaires ont exprimé leur satisfaction sur la qualité des formations proposées par ALLIANCE 7 Services.  
(sur la base de 313 questionnaires administrés)

Qualité de l'accueil général	91%
Qualité des équipements	97%
Respect des objectifs de la formation	99%
Formation adaptée au public cible	98%
Respect du contenu du programme	97%
Qualité du contenu de la formation délivrée	98%
Qualité des échanges avec le formateur	98%
Qualité des méthodes pédagogiques	99%

# 3 FAMILLES DE FORMATION

*pour tous les besoins en compétence*



**Les Cycles métiers**

**Biscuiterie-Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie**



**Les Certificats de Qualification  
Professionnelle (CQP)**



**Les formations Thématiques**

# CYCLES METIERS

## *Le produit au cœur de la formation*

Un parcours de formation dédié aux savoir-faire « métiers ».

Apports théoriques sur les matières premières et process de fabrication, travaux pratiques et conduite de projet sont au programme, favorisant l'esprit de résolution de problème et la démarche d'amélioration continue.

A l'issue du cycle, l'autonomie des collaborateurs est renforcée.

La formation accueille un public mixte pour enrichir le partage d'expérience :

personnel de production (opérateurs, conducteurs de lignes,...),  
fonctions connexes (techniciens R&D, qualité, maintenance,...).

Le cycle métier est également un « outil RH » pour faciliter la compréhension du métier de l'entreprise lors de la prise de fonction de jeunes ingénieurs et techniciens supérieurs.

En savoir plus (programme, objectifs,...)

<https://www.formationalimentaire.com/cycles-metiers>

Parcours certifiants

[www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr)



# CYCLES METIERS

## *Le produit au cœur de la formation*

L'obtention d'un Certificat Cycle Métier permet aux salariés des secteurs alimentaires de l'épicerie (Biscuiterie, Chocolaterie, Confiserie) d'accroître les possibilités de mobilité interne et de renforcer leur employabilité en général.

Dans le cadre d'un projet de création d'entreprise de fabrication de biscuits, chocolats, confiseries, le Cycle Métier permettra l'acquisition d'un socle de connaissances solides pour le lancement d'une activité.



En 2019 et 2020, 100 % des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification.  
(Informations mises à jour le 19/01/2021)





# PROGRAMMATION 2021

## *Cycle métier Biscuiterie*



B  
L  
O  
C  
S

	1	2	3
	BISCUITIER	BISCUITIER CONFIRME	BISCUITIER CERTIFIE

C  
A  
L  
E  
N  
D  
R  
I  
E  
R

<b>6 jours de formation :</b>	<b>8 jours de formation :</b>	<b>6 jours de formation :</b>
2 et 3 février à Paris	13 et 14 avril à Paris	8 juillet à Paris
10 et 11 mars à Paris	1er au 4 juin : stage pratique à Aix la Chapelle	15 au 17 septembre à Paris
31/03 et 1 <sup>er</sup> avril à Paris	22 et 23 juin 2021 à Paris	26 et 27 octobre à Paris

### Parcours de formation 100 % présentiel

T  
A  
R  
I  
F  
S

Adhérent :	2520 € HT	3920 € HT	2520 € HT
Non adhérent :	3150 € HT	4760 € HT	3150 € HT

#### Modalité d'inscription et délais :

Pour valider son inscription, nous contacter par téléphone au 01 44 77 85 60 / 85 32 ou par mail à l'adresse [gbrahmy@alliance7.com](mailto:gbrahmy@alliance7.com). Un bulletin d'inscription à nous retourner complété, au plus tard 48h00 avant le début de la formation, vous sera alors communiqué.

#### Prérequis pour une entrée en bloc 1 :

Le cycle métier est accessible aux salariés des secteurs de l'industrie alimentaire ou toute personne en reconversion souhaitant s'orienter vers un métier en production du secteur alimentaire, ou en projet de création d'entreprise.

#### Prérequis pour une entrée directe en bloc 2 :

Le bloc 2 est directement accessible aux personnes ayant déjà suivi le bloc 1 ou justifiant d'une expérience suffisante sur un poste en production lié au produit concerné et ayant eu un résultat satisfaisant aux évaluations du bloc 1 (évaluations à distance devant être passées par le candidat au moins 15 jours avant le démarrage de la formation du bloc 2)

**Une entrée directe en bloc 3 est impossible.**



# PROGRAMMATION 2021

## *Cycle métier Chocolaterie*



B  
L  
O  
C  
S

	1	2	3
	CHOCOLATIER	CHOCOLATIER CONFIRME	CHOCOLATIER CERTIFIE

C  
A  
L  
E  
N  
D  
R  
I  
E  
R

	6 jours de formation :	8 jours de formation :	6 jours de formation :
	8 et 9 mars à Paris	6 et 7 mai à Paris	8 juillet à Paris
	24 et 25 mars à Paris	8 au 11 juin : stage pratique à Aix la Chapelle	15 au 17 septembre à Paris
	7 et 8 avril à Paris	1 et 2 juillet à Paris	26 et 27 octobre à Paris

### Parcours de formation 100 % présentiel

T  
A  
R  
I  
F  
S

Adhérent :	2520 € HT	3920 € HT	2520 € HT
Non adhérent :	3150 € HT	4760 € HT	3150 € HT

#### Modalité d'inscription et délais :

Pour valider son inscription, nous contacter par téléphone au 01 44 77 85 60 / 85 32 ou par mail à l'adresse [gbrahmy@alliance7.com](mailto:gbrahmy@alliance7.com). Un bulletin d'inscription à nous retourner complété, au plus tard 48h00 avant le début de la formation, vous sera alors communiqué.

#### Prérequis pour une entrée en bloc 1 :

Le cycle métier est accessible aux salariés des secteurs de l'industrie alimentaire ou toute personne en reconversion souhaitant s'orienter vers un métier en production du secteur alimentaire, ou en projet de création d'entreprise.

#### Prérequis pour une entrée directe en bloc 2 :

Le bloc 2 est directement accessible aux personnes ayant déjà suivi le bloc 1 ou justifiant d'une expérience suffisante sur un poste en production lié au produit concerné et ayant eu un résultat satisfaisant aux évaluations du bloc 1 (évaluations à distance devant être passées par le candidat au moins 15 jours avant le démarrage de la formation du bloc 2)

**Une entrée directe en bloc 3 est impossible.**



# PROGRAMMATION 2021

## *Cycle métier Confiserie*



B  
L  
O  
C  
S

1  
**CONFISEUR**

2  
**CONFISEUR  
CONFIRME**

3  
**CONFISEUR  
CERTIFIE**

C  
A  
L  
E  
N  
D  
R  
I  
E  
R

**6 jours de formation :**

4 et 5 février à Tourcoing ou  
Avignon

11 et 12 mars à Tourcoing ou  
Avignon

29 et 30 mars à Tourcoing ou  
Avignon

**8 jours de formation :**

4 et 5 mai à Paris

18 au 21 mai : stage pratique  
à Aix la Chapelle

29 et 30 juin à Paris

**6 jours de formation :**

8 juillet à Paris

15 au 17 septembre à Paris

26 et 27 octobre à Paris

### Parcours de formation 100 % présentiel

T  
A  
R  
I  
F  
S

**Adhérent : 2520 € HT**

**3920 € HT**

**2520 € HT**

**Non adhérent : 3150 € HT**

**4760 € HT**

**3150 € HT**

#### Modalité d'inscription et délais :

Pour valider son inscription, nous contacter par téléphone au 01 44 77 85 60 / 85 32 ou par mail à l'adresse [gbrahmy@alliance7.com](mailto:gbrahmy@alliance7.com). Un bulletin d'inscription à nous retourner complété, au plus tard 48h00 avant le début de la formation, vous sera alors communiqué.

#### Prérequis pour une entrée en bloc 1 :

Le cycle métier est accessible aux salariés des secteurs de l'industrie alimentaire ou toute personne en reconversion souhaitant s'orienter vers un métier en production du secteur alimentaire, ou en projet de création d'entreprise.

#### Prérequis pour une entrée directe en bloc 2 :

Le bloc 2 est directement accessible aux personnes ayant déjà suivi le bloc 1 ou justifiant d'une expérience suffisante sur un poste en production lié au produit concerné et ayant eu un résultat satisfaisant aux évaluations du bloc 1 (évaluations à distance devant être passées par le candidat au moins 15 jours avant le démarrage de la formation du bloc 2)

**Une entrée directe en bloc 3 est impossible.**



# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

## *La reconnaissance des compétences*

Ces certifications créées et délivrées par la Branche professionnelle, permettent de reconnaître les compétences nécessaires à l'exercice d'un métier (Agent de maintenance, Conducteur de ligne, Responsable d'équipe, ...)

Les 3 modalités d'obtention offrent flexibilité et sécurisation au(x) salarié(s) et à l'entreprise :

- Obtention du CQP « entier » à l'issue du parcours de formation,
- Acquisition progressive et modulaire, sur une ou plusieurs années, des blocs de compétences constituant le référentiel de compétences
- Equivalence selon le principe de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

En savoir plus (métiers concernés, blocs de compétences, ...)

<https://www.formationalimentaire.com/cqp-cqpi>

Parcours certifiants

[www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr)





# CQP INTERBRANCHES (CQPI)

## *L'EMPLOYABILITE renforcée*

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, pour les salariés, les passerelles entre secteurs d'activités et donc leur mobilité.

Découvrir les CQPI en détails (métiers concernés par le CQPI, passerelles, ...)

<https://www.formationalimentaire.com/cqp-cqpi>



Parcours certifiants

[www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr)





# CQP & CQPI

## Notre *ACCOMPAGNEMENT*



### 1/ Préparation du projet

- . Etude d'Opportunité et de Faisabilité : définir les enjeux et objectifs à atteindre.
- . Proposer un plan de communication interne pour informer et mobiliser tous les acteurs.

### 2/ Mise en œuvre

- . Former les tuteurs (\*)
- . Adapter les outils d'évaluation des savoirs faire (\*)
- . Piloter l'évaluation des connaissances : Ev'Alim (\*)
- . Animer les sessions de formation
- . Coordonner et piloter l'ensemble du parcours

### 3/ Résultats

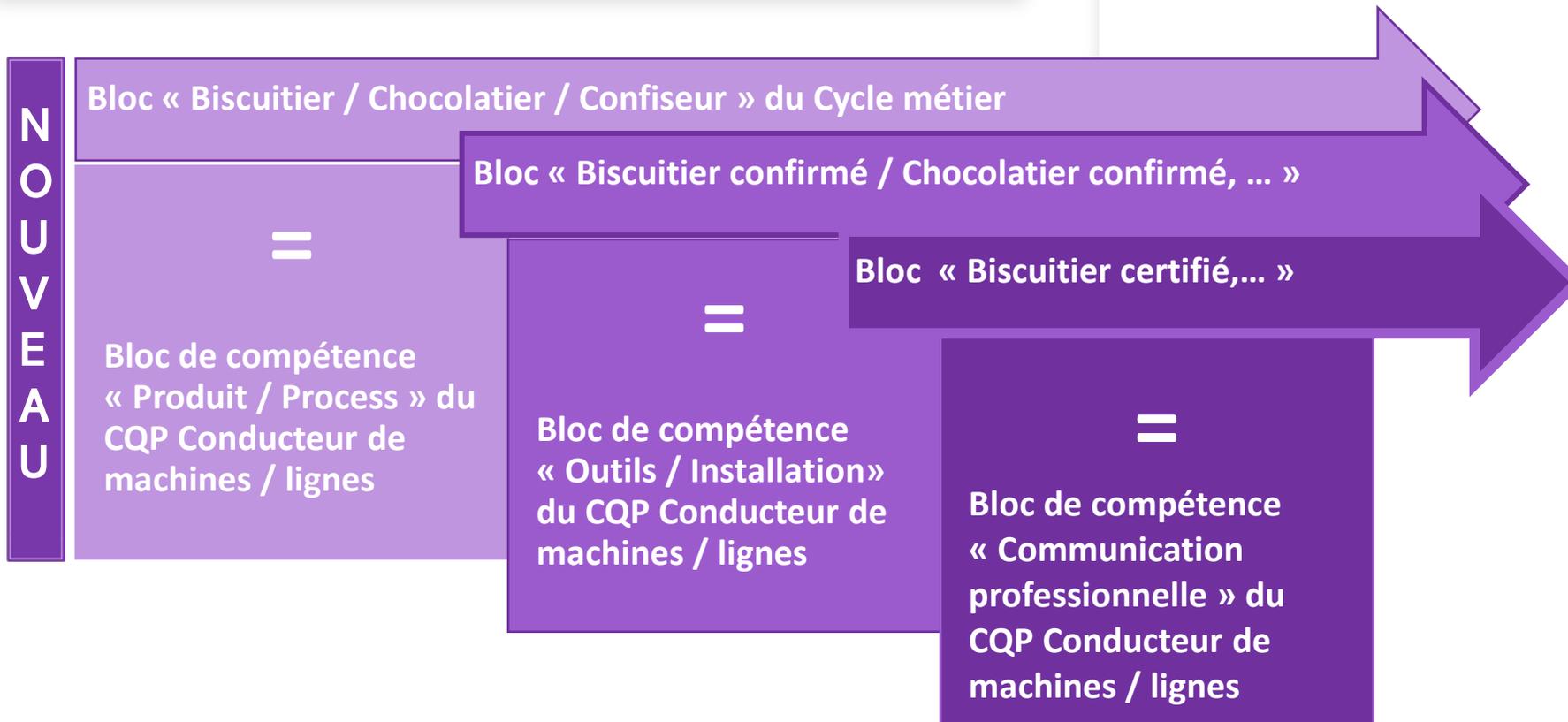
- . Accompagner les candidats dans la réalisation de leur projet professionnel.
- . Préparer à la soutenance
- . Organiser le Jury final (\*)

(\*) Etapes obligatoires d'une démarche CQP.  
ALLIANCE 7 Services est depuis 2017 labellisé par OCAPIAT « Organisme Evalueur ». Ce label garantit que nous maîtrisons et respectons l'ensemble du processus d'évaluation des CQP.



# PASSERELLES CYCLES METIERS - CQP

## *1 formation = 2 certifications*



*Les passerelles  
Cycles métiers – CQP  
visent à améliorer  
l'accès à la  
certification pour les  
collaborateurs en  
production et à  
optimiser les budgets  
formation des  
entreprises.*

# FORMATIONS THEMATIQUES

## « *L'actualisation des connaissances* »

Des formations transversales et courtes pour s'initier ou actualiser ses connaissances en matière de réglementation, de norme, d'évolutions sociales et culturelles.

Les thématiques couvrent 6 domaines d'activités :

- Process
- Qualité et réglementation
- HACCP / sécurité alimentaire
- RH / social
- Affaires publiques
- Communication



Vous avez plusieurs collaborateurs intéressés par la même thématique, créons ensemble une formation Intra entreprise, en présentiel ou distanciel !



*ENCORE  
QUELQUES  
PLACES !*

# PROGRAMMATION 2020

*Agenda du 4ème trimestre*



# QUELQUES NOUVEAUTES !



## PROGRAMMATION 2021

CCN des 5 Branches des Industries Alimentaires Diverses :  
comprendre et identifier le champ de la négociation collective de vos accords d'entreprise 

Valorisation du produit via les Datas de qualités sociétales :  
*comment organiser des informations « produit » jusqu'aux consommateurs, de manière crédible et économique ?*

MEDIAS : fonctionnement & prise de parole :  
comprendre le fonctionnement des médias en France et se préparer à la prise de parole

Réseaux sociaux & Influenceurs digitaux :  
intérêts, fonctionnements et bonnes pratiques

« *PROCESS* »



# PROGRAMMATION 2021

## La farine en Biscuiterie :

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

## Formulation en Biscuiterie-pâtisserie :

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

## Maîtriser et estimer l'humidité d'un produit :

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

## Chocolat et couvertures :

comment mettre en œuvre la matière chocolat pour les non-chocolatiers ?

# « QUALITE & REGLEMENTATION »



## PROGRAMMATION 2021

### Détergents & désinfectants :

réglementation et usage en agroalimentaire 

### Matériaux au contact des denrées alimentaires :

adéquation des matériaux des emballages et exigences fournisseurs

### Etiquetage des produits :

maîtrisez les pratiques d'informations

# « HACCP Sécurité alimentaire »



## PROGRAMMATION 2021

### Allergènes alimentaires :

 identifier les dangers et maîtriser les risques

### Corps étrangers et nuisibles :

maîtriser les risques de corps étrangers sur un site de production

### IFS FOOD V7 :

se préparer à l'audit de certification

### BRC V8 :

perfectionnement pour les animateurs

« *RH / SOCIAL* »



# PROGRAMMATION *2021*

## Classification :

 s'approprier la méthode de votre Convention Collective Nationale »

## CCN des 5 Branches des Industries Alimentaires Diverses :

comprendre et identifier le champ de la négociation collective de vos accords d'entreprise

# « AFFAIRES PUBLIQUES »



## PROGRAMMATION 2021

### Mécanismes de décision en France et en Europe :



comprendre les processus à l'origine de la réglementation alimentaire

### Bâtir et déployer une stratégie d'influence :

faire connaître les enjeux liés aux activités de votre entreprise



AFEST  
&  
POEC

*ALLIANCE 7 Services souhaite vous faire découvrir et vous accompagner sur ces 2 dispositifs pas tout à fait nouveaux mais encore méconnus et pourtant novateurs...*



*AFEST*

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

Cette action de formation mobilise un formateur (interne ou externe) et un salarié à former sur le lieu de travail et en cours d'activité. Le matériau pédagogique principal est donc fourni par le travail lui-même.

## POURQUOI Y RECOURIR ?

Pour les entreprises : l'AFEST permet de développer des formations « sur mesure » qui s'appuient sur les activités et contextes. Elle permet également de développer des compétences actualisées en fonction de leurs évolutions (nouveaux produits, nouvelles machines,...)

Pour les salariés : l'AFEST permet d'individualiser le contenu de formation et la pédagogie utilisée. C'est une modalité efficace pour impliquer le formé dont l'appétence pour la formation traditionnelle est parfois faible pour diverses raisons (niveau de formation initiale peu élevé, souvenir d'échec scolaire, préférence pour les savoirs pratiques,...)

## QUEL ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE PART ?

- 1/ Etude de l'opportunité du recours à l'AFEST
- 2/ Cartographie des compétences pour les emplois concernés
- 3/ Accompagnement de l'entreprise de A à Z dans la mise en place d'un premier chantier : formation de futurs formateurs internes, formation des salariés selon la méthodologie AFEST (formation en situation), évaluation de la formation, livrables, ...
- 4/ A terme, accompagnement de l'entreprise pour une utilisation autonome du dispositif AFEST : formation à l'utilisation des outils et mise à disposition des outils.



POEC

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

D'une action de formation permettant à des demandeurs d'emploi d'acquérir les compétences requises pour des postes correspondant à des besoins identifiés par une branche professionnelle, ou par le conseil d'administration d'un opérateur de compétences (OPCO : OCAPIAT par exemple).

## POURQUOI Y RECOURIR ?

Pour les entreprises : la POEC permet tout à la fois de sécuriser les recrutements en offrant une phase d'intégration progressive, et également de former au plus près des besoins.

Pour les demandeurs d'emploi : la POEC vise l'accès rapide à un emploi durable (CDI, CDD ou contrat d'alternance). D'une durée de 400 heures maximum, et incluant un temps d'immersion en entreprise, la POEC est reconnue pour son efficacité dans l'insertion professionnelle. Le dispositif initié par les opérateurs de compétences, les branches professionnelles et les entreprises, débouche sur des métiers dont les besoins en recrutement sont forts. Par ailleurs, la formation et la phase d'immersion permettent au demandeur d'emploi de valider sa motivation avec la réalité du poste.

## QUEL ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE PART ?

En qualité d'Organisme de formation rattaché à la Fédération ALLIANCE 7 et donc au plus près des problématiques emplois et formations de la Branche, ALLIANCE 7 Services peut être porteur de projets POEC auprès de l'opérateur de compétence de vos secteurs : OCAPIAT. N'hésitez pas à nous faire remonter vos besoins lors de vos phases de recrutement de personnels de production.





## RÉFÉRENCES

---

**Ces entreprises partenaires nous ont fait confiance pour le développement en compétences de leurs collaborateurs.**

APTUNION INDUSTRIE, ARTENAY BARS, BISCUITERIE DE L'ABBAYE, ABTEY CHOCOLATERIE, BABYNOV SAS, BARILLA FRANCE, BONBONS BARNIER, BARRY-CALLEBAUT, MADELEINES BIJOU, BLEDINA, BISCUITERIE BOUVARD, BISCUITS CANTREAU, CAP TRAITEUR, LABORATOIRES CARRARE, CARTE NOIRE, CEMOI CHOCOLATIER, CEMOI CONFISEUR, CEREAL PARTNERS FRANCE, CFCC SCHAAL, CHARCUTERIE BOBOSSE, CHEVALIERS D'ARGOUGES, LA COMPAGNIE DU BISCUIT, CPK Production, CREPERIE LEBRETON, CTPCA, DAILYCER, DELACRE INDUSTRIES SAS-NIEPPE, DES LIS CHOCOLAT, DIPA INDUSTRIE, DOLIS, DOUCET CONFISEUR, LES DOUCEURS DE JACQUEMART, DULFRANCE SAS, ECOLE HOTELIERE TSUJI, FDL, BISCUITS FOSSIER, BISCUITERIE FOUESNANTAISE, FOUQUET CONFISEUR, FRONERI, FRUISEC, GALILAIT, GATEAU CREATION, GER'SON SAS - PIERROT, GRAIN D'OR GEL, HARIBO, PATISSERIE CHOCOLATERIE HAWECKER, INTERDIS, JACOBS DOUWE EGBERTS, LINDT & SPRÜNGLI, LOC MARIA, LUTTI, MADEMOISELLE DESSERTS, MARS CHOCOLAT FRANCE, MATHEZ, BISCUITERIE LA MERE POULARD, MOINET VICHY SANTE, MONDELEZ INTERNATIONAL, MULOT & PETITJEAN, NATURENVIE, NESTLE FRANCE, NOUGAT CHABERT ET GUILLOT, NUTRISET, LE PAIN DE BELLEDONNE, BISCUITS PANIER, PARIS CAMELS, PATISFRANCE PURATOS, BISCUITS POULT, PRO DIETIC, LABORATOIRE PYC, RERO, REVILLON CHOCOLATIER, CAFE RICHARD, ROLLAND, ROUGER PRODUCTION, BISCUITERIE ROUGIER, BISCUITS SAINT-GEORGES, SEGAFREDO ZANETTI, SOLINA FRANCE, ST MICHEL, SUCRALLIANCE, TERRE ET SOLEIL, GLACES THIRIET, BISCUITERIE DE LA TOUR d'ALBON, LA TRINITAINE, VARHONA, VASOLEIL, VERQUIN CONFISEUR, VILLARS MAITRE CHOCOLATIER, CAFES, CHOCOLATS VOISIN, CHOCOLAT WEISS



ALLIANCE 7 Services  
9 boulevard Malesherbes  
75008 PARIS  
Métro « Madeleine » / RER A « Auber »

N° de déclaration d'activité : 1175 39421 75  
N° de Siret : 481 090 710 00015  
**Certification QUALIOPi en cours**



[www.formationalimentaire.com](http://www.formationalimentaire.com)