

# FORMATIONS

Nous avons le plaisir de vous informer de notre certification QUALIOP1

**Qualiopi**  
processus certifié



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification  
qualité a été  
délivrée au titre  
de la catégorie  
d'action suivante :  
Actions de formation



# CATALOGUE

## 2024

# NOS MISSIONS

*depuis 28 ans*



La Fédération de L'ALLIANCE 7 rassemble 9 syndicats des métiers de l'épicerie et de la nutrition spécialisée.

Il y a 28 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.

# NOS MISSIONS

## édito

Dans le cadre du grand chantier de refonte des référentiels des CQP, 3 premiers CQP (conducteur de process, agent de maintenance et agent logistique) ont été renouvelés au Registre National des Certifications Professionnelles (RNCP) en juillet 2023, permettant ainsi aux entreprises de bénéficier de financements sur le plan de développement des compétences et sur le CPF.

Un avenant à l'accord sur la formation professionnelle en vigueur dans notre secteur depuis fin 2020 a en outre été conclu avec les organisations syndicales il y a quelques semaines.

Il élargit pour les 2 années à venir le périmètre d'utilisation de la contribution conventionnelle sur la formation professionnelle afin notamment de redonner des capacités de financement aux entreprises sur 4 dispositifs, dont notamment l'exercice de la fonction tutorale ou l'ouverture aux entreprises de + de 50 salariés de l'offre de formation régionale Ocapiat avec financement.

Plus de 120 CQP ont été validés cette année par la branche, traduisant ainsi une belle dynamique en matière de reconnaissance des compétences par notre secteur.

Votre organisme de formation de branche, Alliance 7 Services, est resté pleinement mobilisé à vos côtés en 2023.

C'est dans ce cadre que l'équipe des experts formateurs, qui animent les formations qui vous sont proposées, s'est renforcée avec l'arrivée d'une nouvelle formatrice spécialiste du chocolat.

Des vidéos métiers ont en outre été réalisées durant l'année sur les univers des biscuits gâteaux et panification, chocolat et confiserie qui viendront enrichir en 2024 les Cycles Métiers.

Votre organisme de formation de branche renouvellera enfin sa certification Qualiopi dans les prochaines semaines.

Nous vous invitons maintenant à parcourir votre nouveau catalogue de formation 2024.

Toutes nos formations sont orientées métier et terrain et sont dispensées par des formateurs experts et reconnus.

Nous vous rappelons qu'elles peuvent être adaptées à tous vos besoins et dispensées partout en France. **N'hésitez donc pas à nous contacter pour en savoir plus !**

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



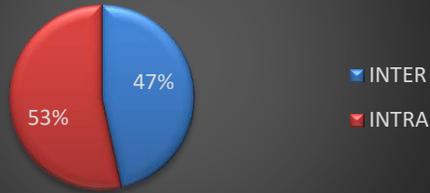
**Cécile Debesse**

Directrice Affaires Sociales et Formation



# UNE OFFRE DE FORMATIONS spécifique aux secteurs de L'ALLIANCE 7

2023



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

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

Approche « terrain » et « **sur-mesure** » : 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 Offre Régionale » propose des stages dont les **coûts pédagogiques sont pris en charge à 100%** : [découvrir l'offre TPE PME](#)



En 2024, une offre de formations INTER partout en France,  
**contactez-nous => [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)**

Formations INTRA 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.**

Contactez-nous :

ALLIANCE 7 Services

A l'attention de Fanny MASSENET, Responsable Formation

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



**Geneviève Brahmy**  
Responsable  
Administrative  
01 44 77 85 60  
[gbrahmy@alliance7.com](mailto:gbrahmy@alliance7.com)



**Cécile Debesse**  
Directrice Affaires Sociales  
et Formation  
01 44 77 85 50  
[cdebesse@alliance7.com](mailto:cdebesse@alliance7.com)



**Fanny Massenet**  
Responsable  
Formation  
01 44 77 85 32  
[fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)



En 2021 et 2022, 100 % des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification.



En 2022, 100% des candidats présentés au Jury final des CQP ont obtenu la certification (100% en 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 2022, 98% des stagiaires ont exprimé leur satisfaction sur la qualité des formations proposées par ALLIANCE 7 Services.

(sur la base de 444 questionnaires administrés)

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



# 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 2021 et 2022, 100 % des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification.





# PROGRAMMATION 2024

## *Cycle métier Biscuiterie*

B  
L  
O  
C  
S

1  
**BISCUITIER**

2  
**BISCUITIER  
CONFIRME**

3  
**BISCUITIER  
CERTIFIE**

C  
A  
L  
E  
N  
D  
R  
I  
E  
R

6 jours de formation :  
 . 26 et 27 février 2024 / Paris  
 . 19 et 20 mars 2024 / Paris  
 . 23 et 24 avril 2024 / Paris

8 jours de formation :  
 . 15 et 16 mai 2024 / Paris  
 . 4 au 7 juin 2024 / Aix la Chapelle (Stage pratique)  
 . 27 et 28 juin 2024 / Paris

6 jours de formation :  
 . 26 juin 2024 / Paris  
 . 24 au 26 septembre 2024 / Paris  
 . 26 et 27 novembre 2024 / Paris

T  
A  
R  
I  
F  
S

**Parcours de formation 100 % présentiel**

Adhérent : 2520 € HT  
 Non adhérent : 3150 € HT

3920 € HT  
 4760 € HT

2520 € HT + Jury final : 250€ HT  
 3150 € HT + Jury final : 250€ HT



Programme détaillé, modalité d'inscription et délais Cliquez « [ICI](#) »

Pour toutes questions contactez-nous : 01 44 77 85 32 ou par mail [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)



# PROGRAMMATION 2024

## *Cycle métier Chocolaterie*



B  
L  
O  
C  
S

C  
A  
L  
E  
N  
D  
R  
I  
E  
R

T  
A  
R  
I  
F  
S

1	2	3
<b>CHOCOLATIER</b>	<b>CHOCOLATIER CONFIRME</b>	<b>CHOCOLATIER CERTIFIE</b>
<b>6 jours de formation :</b>	<b>8 jours de formation :</b>	<b>6 jours de formation :</b>
. 7 et 8 mars 2024 / Paris	. 27 et 28 juin 2024 / Paris	. 26 juin 2024 / Paris
. 18 et 19 avril 2024 / Paris	. 10 au 13 septembre 2024 / Aix la Chapelle (Stage pratique)	. 24 au 26 septembre 2024 / Paris
. 28 et 29 mai 2024 / Paris	. 1 et 2 octobre 2024 / Paris	. 26 au 27 novembre 2024 / Paris

Parcours de formation 100 % présentiel

Adhérent :	2520 € HT	3920 € HT	2520 € HT + Jury final : 250€ HT
Non adhérent :	3150 € HT	4760 € HT	3150 € HT + Jury final : 250€ HT

Programme détaillé, modalité d'inscription et délais Cliquez « [ICI](#) »

Pour toutes questions contactez-nous : 01 44 77 85 32 ou par mail [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)



# PROGRAMMATION 2024

## Cycle métier Confiserie



B  
L  
O  
C  
S

### 1 CONFISEUR

**6 jours de formation :**

Région Nord :

- . 6 et 7 février 2024 /  
Tourcoing
- . 19 et 20 mars 2024 /  
Tourcoing
- . 3 et 4 avril 2024 /  
Tourcoing

Région Sud :

- . 13 et 14 février 2024 /  
Avignon
- . 21 et 22 mars 2024 /  
Avignon
- . 4 et 5 avril 2024 /  
Avignon

C  
A  
L  
E  
N  
D  
R  
I  
E  
R

### 2 CONFISEUR CONFIRME

**8 jours de formation :**

. 24 et 24 mai 2024 / Paris

. 18 au 21 juin 2024 / Aix la  
Chapelle (Stage pratique)

. 4 et 5 septembre 2024 /  
Paris

### 3 CONFISEUR CERTIFIE

**6 jours de formation :**

. 26 juin 2024 / Paris

. 24 au 26 septembre 2024 /  
Paris

. 26 et 27 novembre 2024 /  
Paris

**Parcours de formation 100 % présentiel**

T  
A  
R  
I  
F  
S

Adhérent : 2520 € HT  
Non adhérent : 3150 € HT

3920 € HT  
4760 € HT

2520 € HT + Jury final : 250€ HT  
3150 € HT + Jury final : 250€ HT

Programme détaillé, modalité d'inscription et délais Cliquez « [ICI](#) »

Pour toutes questions contactez-nous : 01 44 77 85 32 ou par mail [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

# 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>





# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

## *Définition:*

Un Certificat de Qualification Professionnelle est une reconnaissance professionnelle nationale définie et mise en œuvre paritairement par les branches professionnelles.

→ *branche des industries alimentaires diverses*

- **Certificat** : un document officiel reconnu par l'ensemble des entreprises d'une même branche professionnelle.
- **Qualification** : certifie qu'un salarié maîtrise un emploi donné défini.  
→ *conducteur de machines, conducteur de ligne, responsable d'équipe, ...*
- **Professionnelle** : ce sont les compétences propres à un emploi, concrètement mises en œuvre dans le cadre de l'emploi occupé.

⇒ Un CQP vise à reconnaître les compétences mises en œuvre par les salariés et/ou demandeurs d'emploi, sur des métiers propres à une profession.

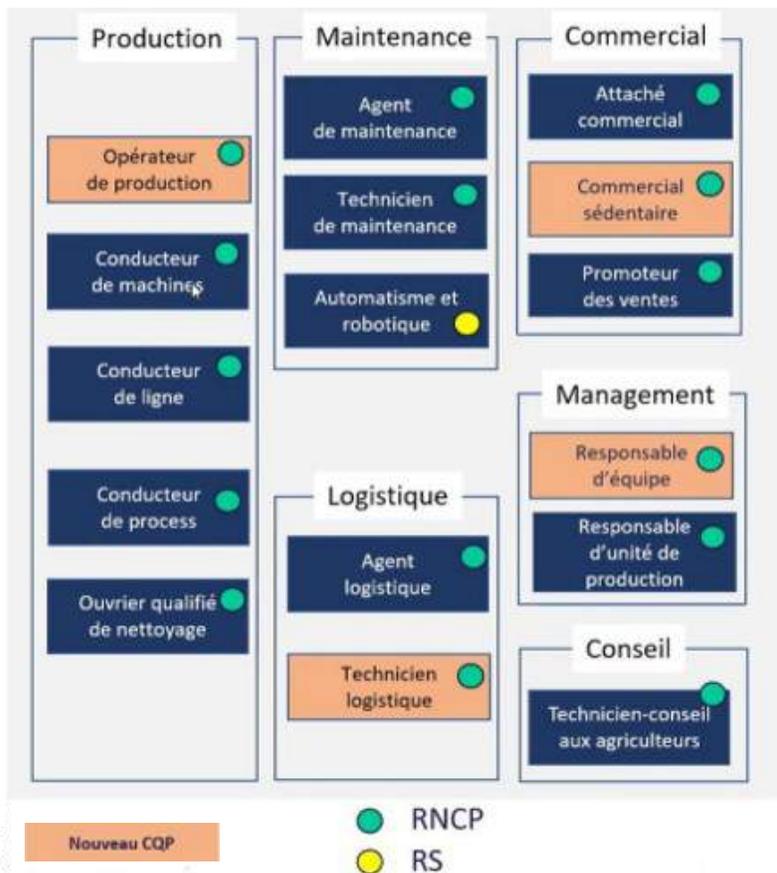
Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)



# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

## L'offre CQP du secteur alimentaire :



*Le RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles) recense la liste de tous les diplômes et titres à vocation professionnelle. L'inscription au RNCP atteste d'un niveau de qualification officiel.*

*Le RS (Répertoire Spécifique) regroupe les compétences complémentaires aux certifications professionnelles. Elles incluent : Les obligations réglementaires. Les certifications de compétences transversales*

*Attention: Actuellement seuls les CQP Agent de maintenance, Agent Logistique et Conducteur de Process sont enregistrés au RNCP. Les autres CQP sont en cours de renouvellement.*

Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)



# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

*Principe:*

Une équipe:

8 à 10 stagiaires

+

Des Formateurs de l'Alliance 7 Services

+

Tuteurs de l'entreprise et RH

⇒ Un comité de pilotage

Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)



# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

*Principe:*

## UNE FORMATION A PARTIR DE L'ACTIVITE QUOTIDIENNE

- Alternance entre la salle de formation et les machines
- Apprentissage progressif de nouvelles techniques et de nouvelles activités
- Acquisition progressive des connaissances techniques

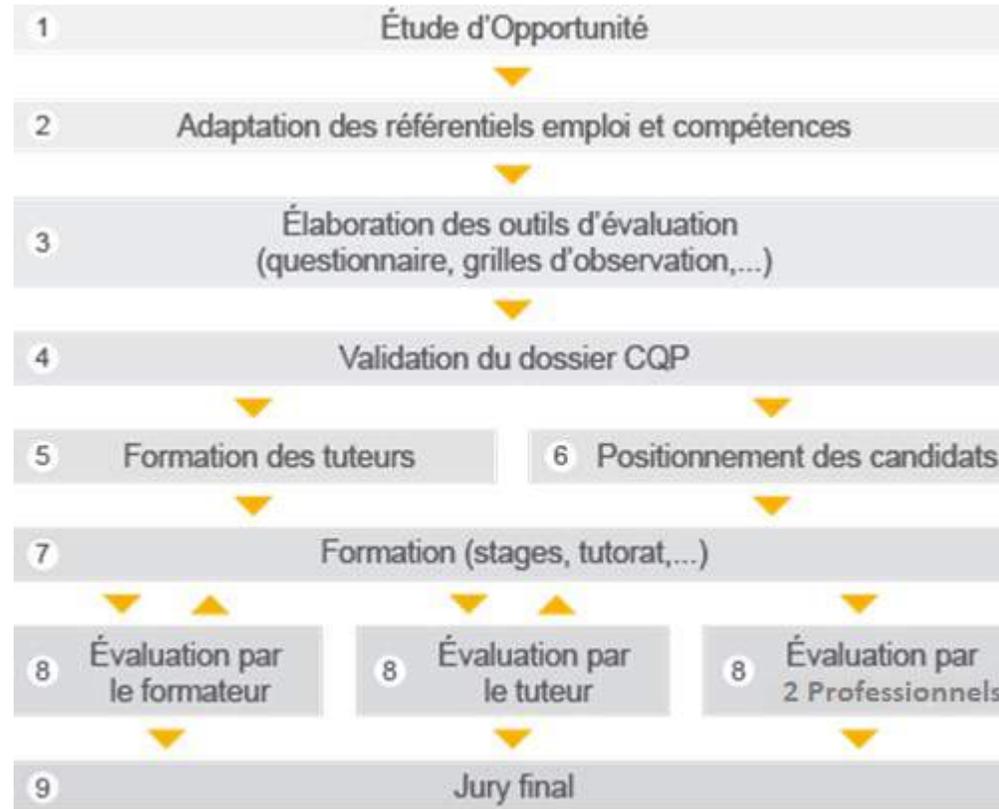
Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)



# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

*Les étapes de mise en œuvre d'un CQP:*



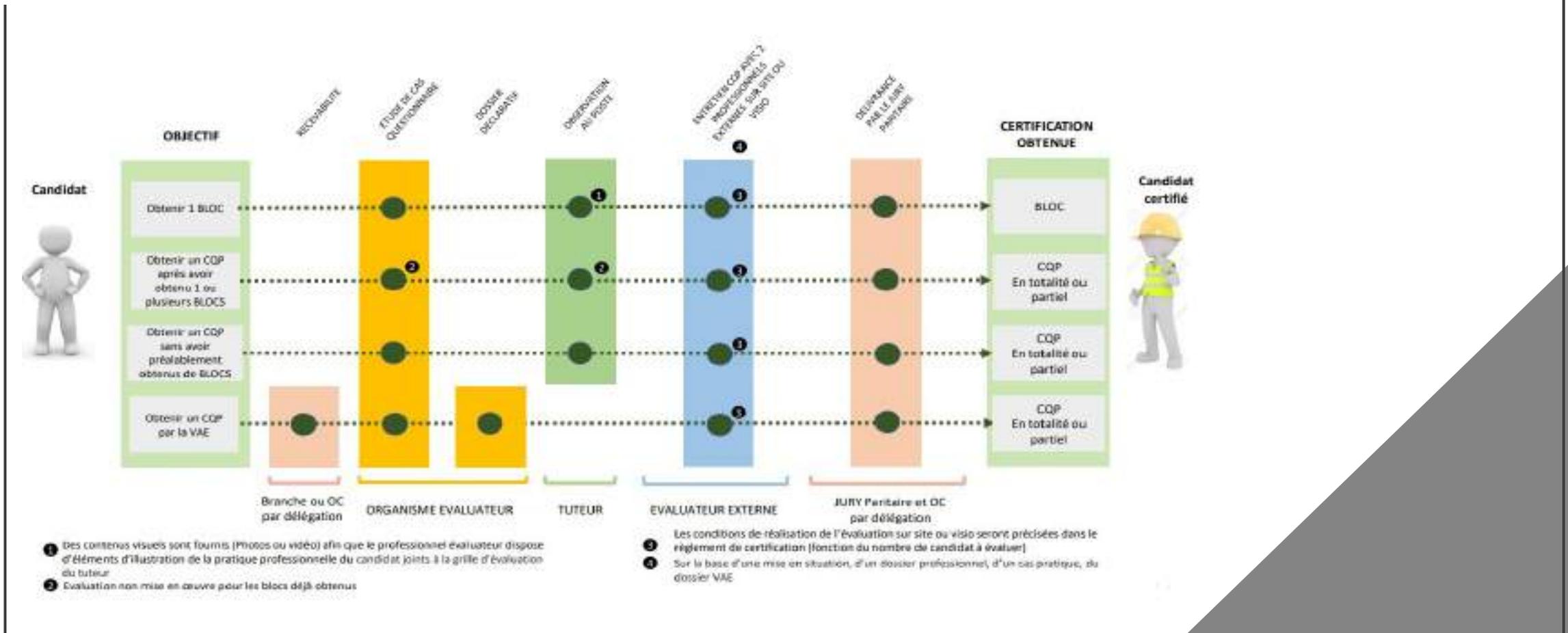
Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)



# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

## Les étapes d'évaluation du CQP



Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

# 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>





# 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.

# 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**
- **Management**



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



**QUELQUES  
NOUVEAUTES !**



# PROGRAMMATION 2024

IFS FOOD V8 :

Se préparer à l'audit de certification

« *PROCESS* »

# PROGRAMMATION

## 2024

### Maîtrise du paramétrage des farines :



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 2024

### 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 2024

### 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 V8 :

Se préparer à l'audit de certification

### Référent nuisibles:

Gérer des actions internalisées vis-à-vis des nuisibles et devenir le référent dans votre entreprise



« RH / SOCIAL »



# PROGRAMMATION

## 2024

### 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

Mécanismes de décision en France et en Europe :



Comprendre les processus à l'origine de la réglementation alimentaire



« *Management* »

# PROGRAMMATION 2024



## Manager de proximité en production:

Adopter une approche managériale en tenant compte de sa personnalité et de celles de ses collaborateurs afin de conduire l'équipe vers l'atteinte des objectifs de production.



« *DISTANCIEL* »

# PROGRAMMATION 2024

Classification : -



« S'approprier la méthode de votre Convention Collective Nationale »

-



*Réservez vos  
Places!*



Fanny MASSENET

Responsable Formation

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

01 44 77 85 32



# PROGRAMMATION 2024

## *Agenda Formations 2024*



Une formation vous intéresse mais en Région?  
Contactez-nous!



## *Renouvellement des parcours Cycles Métiers au Répertoire Spécifique (RS) auprès de France Compétences*

- *A compter du 1<sup>er</sup> trimestre 2024*
- *Maintien d'une certification reconnue*
- *Eligibilité au financement via le CPF*



Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

## *Partenariat avec FEBP SERVICES*

Retrouvez ci-dessous les formations Métiers proposées par FEBP SERVICES :

Le pétrissage  
de la pâte

La cuisson

Les matières  
sucrantes



Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

## Partenariat avec ANIA FORMATIONS

Retrouvez ci-dessous les formations Juridiques et Commerciales proposées par ANIA FORMATIONS :



Maitriser le régime juridique et les outils de la négociation en MDD



Refondre ses CGV et s'appuyer sur les opportunités du cadre réglementaire



Sécurisez et valorisez vos négociations commerciales, en pleine évolution du cadre réglementaire



Pour un traitement efficace des pénalités



Applications, scores, marqueurs qualité produits : comment faire la différence pour vos marques ?



Maitrisez vos données produit



Maitriser le cadre réglementaire en vigueur concernant les allégations environnementales et les obligations d'étiquetage

Pour plus d'information contactez :

[contact@ania-formations.net](mailto:contact@ania-formations.net)

01 89 16 77 21

### **L'AFEST :**

L'action de  
formation en  
situation de travail

### **LA POEC :**

La préparation  
opérationnelle à  
l'emploi collective

Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

# Action de Formation en Situation de Travail

## Qu'est-ce que c'est ?

L'AFEST est l'action de formation en situation de travail. Il s'agit d'un modèle de transmission des savoir-faire ancrés sur le travail au sein de votre entreprise.

## Pour Qui ?

Les salariés des entreprises adhérentes à l'Alliance 7.

## Pourquoi ?

- Développer des compétences sur-mesure, pour lesquelles les formations externes n'existent pas, et en souplesse (juste ce qu'il faut, là où il faut) au sein de l'entreprise.
- Permettre aux salariés d'apprendre dans l'action
- Voir tout de suite le résultat dans l'environnement de travail

Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

# Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective

## Qu'est-ce que c'est ?

La POEC vise à former plusieurs demandeurs d'emploi afin qu'acquérir les compétences requises pour des postes correspondant à des besoins identifiés par une branche professionnelle ou par l'opérateur de compétences (exemple OCAPIAT). D'une durée de 400 heures maximum, elle comprend une période en entreprise.

## Pour Qui ?

Les demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi ou salariés en insertion

## Pourquoi ?

Pour les entreprises la POEC permet de former en groupe des demandeurs d'emploi avant d'être mis en relation avec des employeurs potentiels, de manière à acquérir ou compléter des compétences nécessaires et ciblées avant d'occuper le poste visé.

Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

## Références

Ces entreprises partenaires nous ont fait confiance pour le développement en compétence de leurs collaborateurs

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



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

N° de déclaration d'activité : 1175 39421 75  
N° de Siret : 481 090 710 00023

Nous avons le plaisir de vous informer de notre certification QUALIOP!



**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE



BUREAU VERITAS  
Certification

La certification  
qualité a été  
délivrée au titre  
de la catégorie  
d'action suivante :

Actions de formation



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