FORMATIONS

CATALOGUE

2027

Alim' Alliance Services

www.formationalimentaire.com

SOMMAIRE

1 Nos Missions P3

2 Edito P4

3 Notre Offre P5

4 L'équipe P11

5 Les Formateurs P12

6 Cycles Métiers P13

7 CQP & CQPI P19

8 Formations Thématiques P28

9 Nos Partenariats P61

10 Infos Pratiques P67

Alim' Alliance Services

NOS MISSIONS



La Fédération de **Alim' Alliance** rassemble 9 syndicats des métiers de l'épicerie et de la nutrition spécialisée.

Il y a 31 ans **Alim' Alliance** a souhaité, avec la création de l'Organisme de formation **Alim' Alliance 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.

Alim' Alliance Services

EDITO



CÉCILE DEBESSE
DIRECTRICE AFFAIRES SOCIALES ET FORMATION

2027 marque une nouvelle étape pour notre organisme avec la publication de ce premier catalogue sous notre nouvelle identité, **Alim' Alliance Services**. Cette évolution affirme notre volonté de renforcer notre accompagnement des entreprises et des salariés de nos filières dans le développement de leurs compétences et l'adaptation aux transformations de nos secteurs.

Dans un environnement en constante évolution, la **formation professionnelle** demeure un levier essentiel de performance, d'attractivité et de sécurisation des parcours. **Notre offre 2027** a été conçue pour répondre aux besoins des entreprises avec des formations métiers, réglementaires, techniques, managériales et transversales, ainsi qu'une offre de CQP adaptée aux enjeux de nos branches.

Cette année, notre catalogue s'enrichit notamment de la nouvelle formation « **L'influence commerciale : maîtriser le cadre légal** », de l'arrivée de trois nouveaux formateurs experts et du lancement de travaux visant à créer un parcours de formation et une certification de **dégustateur de thé et plantes à infusion**.

Nous poursuivons également notre démarche **d'amélioration continue** afin de garantir la qualité de nos prestations conformément aux exigences de la certification Qualiopi.

Par ailleurs, plusieurs formations de notre catalogue continueront d'être référencées au **catalogue régional d'OCAPIAT**, permettant aux entreprises de moins de 50 salariés de bénéficier, selon les règles de prise en charge en vigueur, d'un financement pouvant couvrir intégralement les coûts pédagogiques et aux entreprises de 50 salariés et plus de mobiliser les dispositifs de financement dédiés.

Nous vous invitons à découvrir cette nouvelle édition du catalogue **Alim' Alliance Services** et à construire avec nous les compétences qui feront les réussites de demain.

Nous vous rappelons que nos formations, dispensées par des professionnels reconnus et ancrées dans les réalités de nos métiers, peuvent être adaptées à vos besoins spécifiques et organisées partout en France.

Excellente lecture et belle année de formation à toutes et à tous !
L'équipe Alim' Alliance Services

UNE OFFRE DE FORMATIONS SPÉCIFIQUE AUX SECTEURS D'ALIM' ALLIANCE

Alim' Alliance Services

TARIFS PRÉFÉRENTIELS
pour les adhérents d'**Alim' Alliance** (- 30 %).



OCAPIAT

8 de nos formations sont référencées à l'Offre dédiée aux **Entreprises de moins de 50 salariés** : le « **Catalogue Offre Régionale** » d'OCAPIAT propose des stages dont les **coûts pédagogiques sont pris en charge à 100%** :
DÉCOUVRIR L'OFFRE RÉGIONALE

DISPENSÉES PARTOUT EN FRANCE INTER ET INTRA

Alim' Alliance Services · Syndicat Français du Café · Syndicat du Chocolat · Confiseurs de France Créateurs de petits plaisirs · Biscuits, Gâteaux et Panifications de France · STEPI Syndicat du Thé Et des Plantes à Infusion · Syndicat des Apéritifs à Croquer · Syndicat Français des Céréales du Petit Déjeuner · Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée · Syndicat National des Fruits Secs

3 FAMILLES DE FORMATION

POUR RÉPONDRE À L'ENSEMBLE DES BESOINS EN COMPÉTENCE



CYCLES MÉTIERS

Théorie, travaux pratiques et conduite de projet pour donner un sens aux activités et développer la réactivité.



CQP & CQPI

Obtenir la reconnaissance des compétences nécessaires à l'exercice d'un métier des industries alimentaires.



FORMATIONS THÉMATIQUES

Animées par des Experts en format court pour actualiser les connaissances sur les réglementations et normes.

Alim' Alliance Services

Syndicat Français du Café

Syndicat du Chocolat

Confiseurs de France
Créateurs de petits plaisirs

Biscuits, Gâteaux et Panifications de France

STEPI
Syndicat du Thé Et des Plantes à Infusion

Syndicat des Apéritifs à Croquer

Syndicat Français des Céréales du Petit Déjeuner

Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée

Syndicat National des Fruits Secs

OFFRE SUR MESURE

UNE RÉPONSE AUX ENJEUX

Notre valeur ajoutée est la **connaissance de ces professions.**

Toutes les formations proposées par **Alim' Alliance Services** peuvent être adaptées en un parcours personnalisé dans votre entreprise.

Ainsi, avec vous, nous :

1. **Analysons** le besoin en compétences
2. **Construisons** un programme « à la carte » selon les attendus
3. **Organisons** la formation en tenant compte des contraintes techniques et organisationnelles
4. **Animons**, avec l'un de nos Formateurs « Experts » un parcours alternant théorie en salle et pratique avec des travaux pratiques sur ligne ou en laboratoire : **découvrez l'équipe des Formateurs**
5. **Evaluons** la formation, le formateur, les bénéfices de la formation pour les stagiaires et l'entreprise.
6. **Contactez-nous** : formation@alimalliance.com ou 01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43

EN QUELQUES CHIFFRES



En 2025, **100 %** des 11 candidats
présentés au Jury final des Cycles métiers
ont obtenu la certification*
Certification de branche Non enregistrée au RNCP et au RS de France Compétences



CQP Conducteur de Machines ***(RNCP39966 – NSF 221u – Niveau 3)*** **:**
(dernière promotion 2023) **100%** de réussite sur les 10 candidats présentés
CQP Condcuteur de Ligne ***(RNCP39967- NSF 221-Niveau 4)*** **:**
(dernière promotion 2024)
100% de réussite sur les 7 candidats présentés
En moyenne, nous accompagnons 1 à 2 entreprises par an sur cette certification dans le cadre de parcours exclusivement réalisés en INTRA entreprise.



En 2025, **98%** des stagiaires ont exprimé leur satisfaction sur la qualité des formations proposées par Alim' Alliance Services.
(sur la base de 345 questionnaires administrés)

ACCUEIL DES PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP



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

Prenez contact avec notre référente avant toute inscription et/ou demande de formation.

CERTIFICATION QUALIOPI

ALLIANCE 7 SERVICES ENGAGÉ POUR LA QUALITÉ DE SES FORMATIONS PROPOSÉES

ISQ Certification certifie que les prestations d'**Alim' Alliance Services** ont été évaluées et jugées conformes aux caractéristiques du Référentiel national qualité au titre de la catégorie d'action suivante :
Actions de formation



TÉLÉCHARGER LE CERTIFICAT (PDF)

UNE EQUIPE DÉDIÉE



Cécile DEBESSE
Directrice Affaires Sociales et Formation
0144778550
cdebesse@alimalliance.com



Fanny MASSENET
Responsable Formation
0144778532
formation@alimalliance.com



Morwan MASSON
Chargé de Formation
0144778543
formation@alimalliance.com

NOS FORMATEURS EXPERTS

Les Formateurs et Formatrices d'**Alim' Alliance 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!
formation@alimalliance.com

CYCLES MÉTIERS

LE PRODUIT AU CŒUR DE LA FORMATION



CHOCOLATIER



CONFISEUR



BISCUITIER

PRÉSENTATION

Trois parcours de formation dédiés aux savoir-faire « **métiers** » :

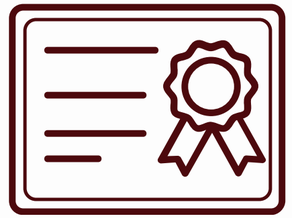
- Cycle Métier **Chocolaterie**
- Cycle Métier **Biscuiterie - Pâtisserie**
- Cycle Métier **Confiserie**



100% Présentiel



50% de théorie et 50% de pratique



Une certification* de branche délivrée
En 2025 : 100% des 11 candidats* présentés ont obtenu le Cycle métier

***10 candidats en chocolaterie et 1 candidat en Biscuiterie**
***Certification de branche Non enregistrée au RNCP et au RS de France Compétences**

Alim' Alliance Services
Syndicat Français du Café
Syndicat du Chocolat
Confiseurs de France Créateurs de petits plaisirs
Biscuits, Gâteaux et Panifications de France
STEPI Syndicat du Thé Et des Plantes à Infusion
Syndicat des Apéritifs à Croquer
Syndicat Français des Céréales du Petit Déjeuner
Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée
Syndicat National des Fruits Secs

CYCLE MÉTIER BISCUITERIE - PÂTISSERIE



BISCUITIER
6 JOURS

Matières premières et produits

16 et 17 février à Paris
10 et 11 mars à Paris
20 et 21 avril à Paris

Tarif Adhérents A7 : 2 520 € HT
Tarif non Adhérents A7 : 3 150€ HT



BISCUITIER CONFIRMÉ
8 JOURS

Process et applications industrielles

12 et 13 mai à Paris
26 et 27 mai à Paris
8 au 11 juin en Allemagne

Tarif Adhérents A7 : 3 920 € HT
Tarif non Adhérents A7 : 4 760€ HT



BISCUITIER CERTIFIÉ
6 JOURS

Conduite de projet et résolution de problèmes

1 et 2 juillet à Paris
5 et 6 octobre à Paris
25 et 26 novembre à Paris

Tarif Adhérents A7 : 2 520 € HT
Tarif non Adhérents A7 : 3 150€ HT

Consultez les programmes, modalités d'inscription, public et prérequis ici

CYCLE MÉTIER CHOCOLATERIE



CHOCOLATIER
6 JOURS

Matières premières et produits

16 et 17 mars à Paris
6 et 7 avril à Paris
11 et 12 mai à Paris

Tarif Adhérents A7 : 2 520 € HT
Tarif non Adhérents A7 : 3 150€ HT



CHOCOLATIER CONFIRMÉ
8 JOURS

Process et applications industrielles

9 et 10 juin à Paris
29 et 30 juin à Paris
7 au 10 septembre en Allemagne

Tarif Adhérents A7 : 3 920 € HT
Tarif non Adhérents A7 : 4 760€ HT



CHOCOLATIER CERTIFIÉ
6 JOURS

Conduite de projet et résolution de problèmes

1 et 2 juillet à Paris
5 et 6 octobre à Paris
25 et 26 novembre à Paris

Tarif Adhérents A7 : 2 520 € HT
Tarif non Adhérents A7 : 3 150€ HT

Consultez les programmes, modalités d'inscription, public et prérequis ici

CYCLE MÉTIER CONFISERIE



CONFISEUR
6 JOURS

Matières premières et produits

9 au 11 février à Tourcoing
9 au 11 mars à Tourcoing
ou
2 au 4 mars à Avignon
23 au 25 mars à Avignon

Tarif Adhérents A7 : 2 520 € HT
Tarif non Adhérents A7 : 3 150€ HT



CONFISEUR CONFIRMÉ
8 JOURS

Process et applications industrielles

8 et 9 avril à Paris
19 et 20 mai à Paris
15 au 18 juin en Allemagne

Tarif Adhérents A7 : 3 920 € HT
Tarif non Adhérents A7 : 4 760€ HT



CONFISEUR CERTIFIÉ
6 JOURS

Conduite de projet et résolution de problèmes

1 et 2 juillet à Paris
5 et 6 octobre à Paris
25 et 26 novembre à Paris

Tarif Adhérents A7 : 2 520 € HT
Tarif non Adhérents A7 : 3 150€ HT

Consultez les programmes, modalités d'inscription, public et prérequis ici

Vous avez des questions concernant les **Cycles Métiers** ?
Contactez-nous : formation@alimalliance.com
01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL (CQP)

La reconnaissance des compétences

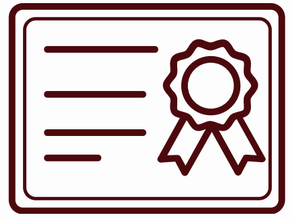






DÉFINITION

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



- **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.
à 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.**

L'OFFRE CQP DU SECTEUR ALIMENTAIRE

14 CQP - 5 Familles :

PRODUCTION	MAINTENANCE	LOGISTIQUE	COMMERCIAL	MANAGEMENT
Opérateur de production	Agent de maintenance	Agent Logistique	Attaché commercial	Responsable d'équipe
Conducteur de machines	Technicien de maintenance	Technicien Logistique	Commercial sédentaire	Responsable d'Unité de production
Conducteur de ligne			Promoteur des ventes - merchandiseur	
Conducteur de process				
Ouvrier qualifié de nettoyage industriel				

LES ATOUTS D'UN CQP

Pour l'entreprise



Recruter et professionnaliser les nouveaux salariés.



Renforcer les compétences des collaborateurs.



Valoriser les compétences en interne.

Favoriser les évolutions de carrière.



Reconnu par les branches professionnelles.



Reconnu par l'Etat (CQP enregistrés au RNCP/RS)

Pour le salarié



Se professionnaliser et accéder à un emploi.



Renforcer mes compétences sur mon poste/activité



Faire valoriser mes compétences.



Me permettre de faire évoluer ma carrière professionnelle.



Reconnu par les branches professionnelles.



Reconnu par l'Etat (CQP enregistrés au RNCP/RS)

Alim' Alliance Services

Syndicat Français du Café

Syndicat du Chocolat

Confiseurs de France
Créateurs de petits plaisirs

Biscuits, Gâteaux et Panifications de France

STEPI
Syndicat du Thé Et des Plantes à Infusion

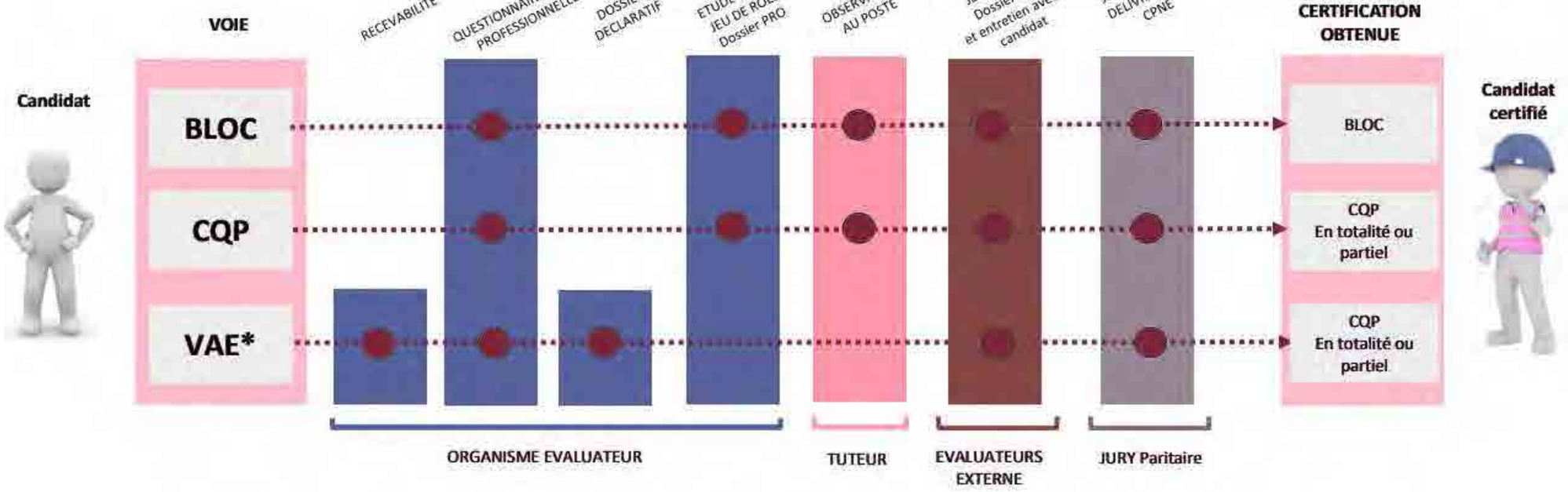
Syndicat des Apéritifs à Croquer

Syndicat Français des Céréales du Petit Déjeuner

Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée

Syndicat National des Fruits Secs

LES VOIES D'OBTENTION D'UN CQP



** VAE possible uniquement si la certification visée est inscrite au RNCP et l'organisme est habilité pour la VAE au regard de la certification QUALIOPI*

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE POUR LES CQP CONDUCTEUR DE MACHINES & CONDUCTEUR DE LIGNE

Alim' Alliance Services propose une offre CQP uniquement en **intra entreprise* pour les salariés de la fédération Alim' Alliance** pour les **CQP Conducteur de machines et Conducteur de ligne**

**Une formation intra-entreprise est une session organisée avec des salariés appartenant à une même société*

🎯 Objectif : Valoriser les compétences techniques clés de vos opérateurs

Les métiers de **Conducteur de Machines** et **Conducteur de Ligne** sont au cœur de la performance industrielle.

Grâce aux CQP Conducteur de Machines (RNCP39966 – NSF 221u – Niveau 3) et CQP Conducteur de Ligne (RNCP39967- NSF 221-Niveau 4), vous pouvez :

- Certifier les savoir-faire spécifiques à vos lignes de production.
- Sécuriser les parcours professionnels.
- Renforcer la polyvalence et l'autonomie des équipes.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE POUR LES CQP CONDUCTEUR DE MACHINES & CONDUCTEUR DE LIGNE

🧩 Notre accompagnement personnalisé

Alim' Alliance Services vous propose une démarche clé en main, adaptée à vos contraintes opérationnelles :

🔍 Diagnostic initial
- Identification des compétences à certifier selon le référentiel CQP (Etude d'opportunité et de faisabilité)
- Analyse des situations de travail réelles (Positionnement des candidats - Ev'Alim)

👩‍🏫 Accompagnement terrain
- Formation des Tuteurs
- Mise en place d'un parcours de formation adapté
- Suivi des candidats tout au long du processus.

📋 Gestion administrative simplifiée
- Constitution du dossier CQP (Plateforme Ev'Alim)
- Interface avec les jurys de certification.
- Suivi post-certification (Plateforme Ev'Alim).

📥 Consultez les programmes
👉 CQP Conducteur de Machines (RNCP39966 – NSF 221u – Niveau 3)
👉 CQP Conducteur de Ligne (RNCP39967- NSF 221-Niveau 4)

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.

Alim' Alliance Services est membre de la Charte CQPI depuis 2012 pour le CQPI Conducteur d'équipement industriel (RNCP38897)

Découvrir les CQPI en détails (métiers concernés par le CQPI, passerelles, …)
https://www.formationalimentaire.com/cqp-cqpi

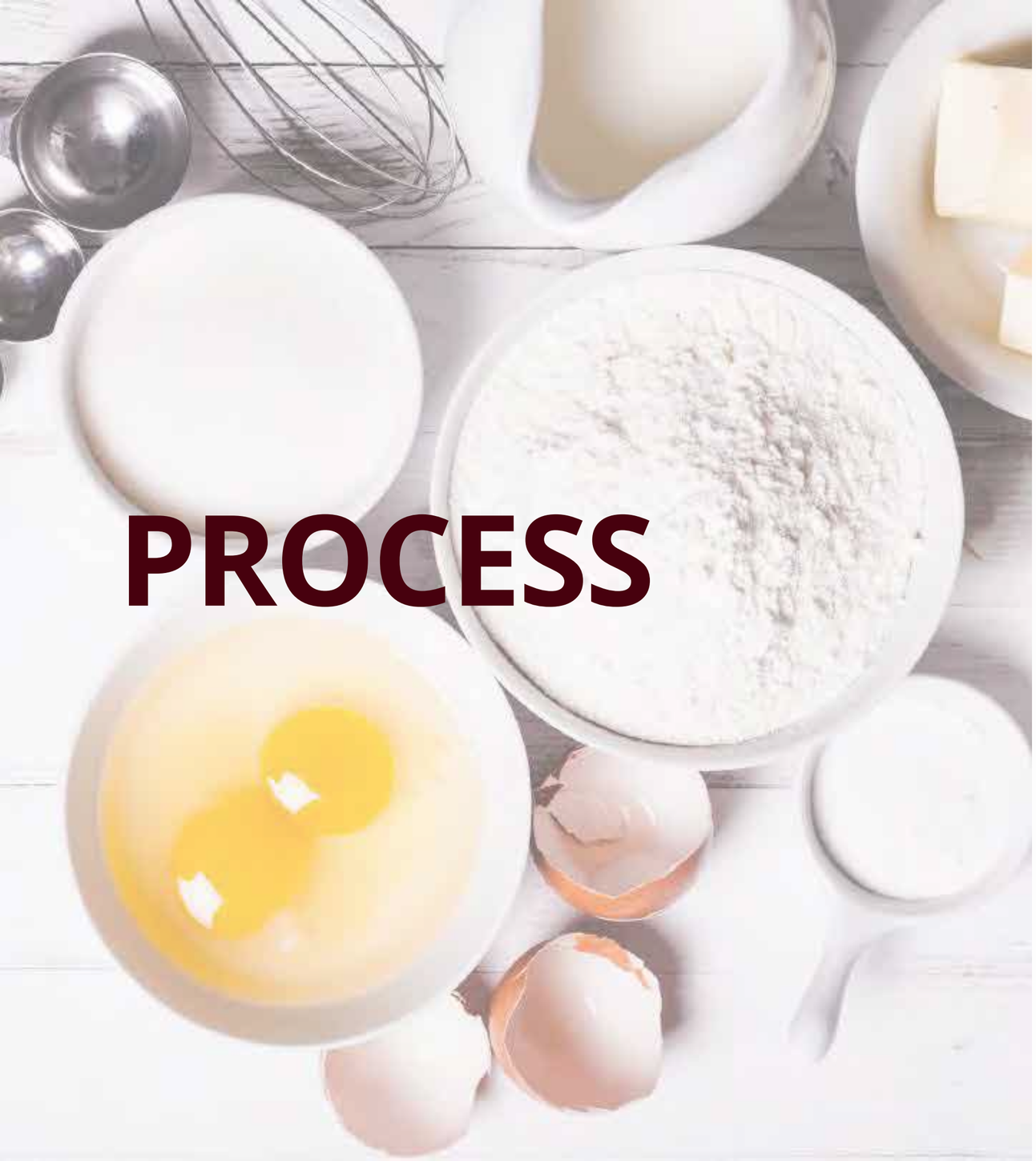


Vous avez des questions concernant les **CQP et CQPI** ?
Contactez-nous : formation@alimalliance.com
01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43

FORMATIONS THEMATIQUES

L’actualisation des connaissances





PROCESS

- MAÎTRISE DU PARAMÉTRAGE DES FARINES
- MAÎTRISER ET ESTIMER L'HUMIDITÉ D'UN PRODUIT
- FORMULATION EN BISCUITERIE PÂTISSERIE
- CHOCOLAT & COUVERTURES
- PANIFICATION INDUSTRIELLE

Maîtrise du paramétrage des farines

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Jacques HAVARD

Objectifs

- Utiliser les connaissances sur la filière blé – farine pour comprendre le cahier des charges auprès des fournisseurs
- Intégrer les éléments nécessaires à l'interprétation des analyses de la farine pour comprendre les bulletins d'analyse.
- Comprendre l'influence des différents paramètres de la farine sur la production.

Public visé et prérequis

Responsables R & D, qualité, achats en biscuiterie industrielle, Responsable de production, chef d'équipe.

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

- Les facteurs d'influence du blé
- Les facteurs d'influence du moulin
- Les paramétrages de la farine
- Les facteurs d'influence de la farine
- Analyse des paramètres de production

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A'A : 500€ HT/Participant
Non adhérents A'A : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

09 mars 2027 à Paris

Maîtriser l’humidité d’un produit

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Mathilde COUREL

Objectifs

- Montrer le rôle de l’activité de l’eau, pour les caractéristiques organoleptiques d’un produit.
- Décrire les méthodes pour la mesurer ou pour la calculer.
- Expliquer au travers d’exemples comment formuler un produit pour atteindre une Humidité Relative d’Equilibre donnée, et ainsi une qualité mieux maîtrisée.
- Montrer l’importance de la formulation pour modifier l’Humidité Relative d’Equilibre.

Public visé et prérequis

Personnel de production, R&D et qualité

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

- Les caractéristiques des produits à humidité intermédiaire.
- La mesure de l’activité de l’eau d’un produit, méthodes rapides et méthode officielle.
- Les ingrédients ayant une interaction avec l’eau.
- Le calcul de l’activité de l’eau, formule de Grover.
- Exemple de calcul pour de la pâtisserie, de la confiserie et des ganaches.

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d’évaluations

- Evaluation à l’entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d’évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A’A : 500€ HT/Participant
Non adhérents A’A : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

25 mars 2027 à Paris

Formulation en biscuiterie pâtisserie

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Mathilde COUREL

Objectifs

- Déterminer les fonctionnalités des ingrédients
- Réduire le taux de sel, de sucres, de matières grasses
- Maîtriser l'activité de l'eau par la formulation
- Adapter les conduites de procédés en fonction de la formulation et des fonctionnalités attendues (émulsions, foisonnements)
- Reformuler grâce à des ingrédients fonctionnels

Public visé et prérequis

Personnel de production, R&D et qualité

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

1er jour:

- Les farines
- Le Saccharose et les matières sucrantes
- Les matières grasses animales et végétales
- L'activité de l'eau

2ème Jour:

- La structure des pâtes
- Les additifs en biscuiterie pâtisserie
- Evolution des pâtes au cours du process de fabrication
- Conclusion

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

14 heures - 2 jours

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A'A : 1 000€ HT/Participant
Non adhérents A'A : 1 600€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

23 et 24 mars 2027 à Paris

Chocolat & Couvertures

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Gérard BAILLIEZ

Objectifs

- Décrire les principales étapes de la technologie chocolatière Caractériser les spécificités des couvertures de chocolat
- Expliquer l'importance et les phases du processus de tempérage
- Identifier les points clés de la mise en œuvre du chocolat en biscuiterie et confiserie.

Public visé et prérequis

Opérateurs de fabrication en Biscuiterie et confiserie.
Conducteur d'enrobeuse ou de mouleuse, techniciens
R&D, Service qualité
Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

1er jour:

- Le cacao
- Le chocolat
- Visite d'une usine

2ème Jour:

- Le tempérage
- L'enrobage
- Présentation de techniques de moulage applicables en biscuiterie
- Nappage à base de substituts de chocolat
- Bilan du stage

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

14 heures - 2 jours

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A'A : 1 000€ HT/Participant
Non adhérents A'A : 1 600€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

26 et 27 mai 2027 à Paris

Métiers de la Panification Industrielle

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Hubert CHIRON

Objectifs

- Acquérir les bases théoriques notamment sur le rôle des ingrédients et des produits d'addition (enzymes notamment).
- Comprendre l'incidence de chaque étape unitaire du procédé de fabrication de pain de mie et de brioches et de ses variables de contrôle par le biais d'apports de connaissances en salle mais aussi de travaux pratiques.
- Mieux comprendre les paramètres régissant la fermentation et la cuisson des pâtes
- Gagner en autonomie & développer l'aptitude à mieux anticiper sur des actions correctives afin de limiter le nombre d'arrêts de ligne.

Public visé et prérequis

Collaborateur en production de panification industrielle
Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

1) Présentation du Programme et des objectifs:
   - Tour de table

Produits de panification
2) Matières premières:
   - La farine
   - Eau
   - Levure
   - Sel
   - Matières grasses

Produits d'addition
3) Etapes de fabrication:
   - Pétrissage
   - Divison-Boulage
   - Détente en balancelle
   - Façonnage
   - Fermentation en étuve
   - Cuisson
   - Ressuage

4) Travaux Pratiques
(Pour le programme détaillé nous consulter)

Durée

21 heures - 3 jours

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage
Travaux pratiques

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A'A : Sur devis
Non adhérents A'A : Sur devis

Date(s) et lieu

Nous consulter (uniquement en INTRA)



Qualité & Réglementation

- DÉTERGENTS & DÉSINFECTANTS
- MATÉRIAUX AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES
- ETIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES
- MÉTROLOGIE DES PRÉEMBALLÉS ET DES ÉQUIPEMENTS - LE CONTRÔLE ADAPTÉ
- MÉTROLOGIE DES PRÉEMBALLÉS ET DES ÉQUIPEMENTS - LES OUTILS DE PILOTAGE
- NUTRITION INFANTILE
- INFLUENCE COMMERCIALE : MAÎTRISER LE CADRE LÉGAL

NEW

Détergents & Désinfectants

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Luc PERNEY

Objectifs

- Comprendre la réglementation des produits de nettoyage et des biocides dont les désinfectants pour les surfaces en contact avec les denréesalimentaires
- Améliorer les pratiques aux regards des exigences réglementaires
- Pouvoir mettre en exigence les fournisseurs de produits de nettoyage et désinfection lors du référencement

Public visé et prérequis

Personnel impliqué dans les décisions relatives aux achats. Personnels de production, R&D, qualité.

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

- Présentation de la réglementation des produits de nettoyage et des désinfectants
- Présentation des exigences réglementaires en matière d'usage des produits.
- Présentation des bonnes pratiques d'usage.
- Mises en exigence des fournisseurs de produits et prestataires de nettoyage.

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

Matériaux au contact des denrées alimentaires

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Luc PERNEY

Objectifs

- Connaitre et comprendre les exigences réglementaires, européennes et françaises, relatives au contact alimentaire
- Connaitre les principes de migration et les critères d'inertie
- Savoir appliquer la démarche à suivre pour garantir que les emballages utilisés sont aptes pour l'utilisation qui en est faite.
- Avoir un esprit critique sur les documents des fournisseurs et être en mesure d'évaluer la
- conformité des documents transmis.
- Les principes dupliqués aux équipements de production

Public visé et prérequis

Service qualité, achat, service R&D

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

- Réglementation sur les matériaux au contact des denrées alimentaires (MCDA) (1h30)
- Les emballages : fonctionnalité et risques chimiques (1h30)
- Déclarations de conformité et tests de migration (3h)
- Les matériaux des équipements de production (1h)
- Conclusion

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

Etiquetage des produits alimentaires

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Maris-Pierre OSPITAL

Objectifs

- Identifier et rédiger les mentions obligatoires exigées par la réglementation sur l'étiquetage selon la nature des denrées alimentaires commercialisées et leur mode de commercialisation
- Choisir et rédiger des mentions volontaires qui peuvent être utilisées sur l'étiquetage de son produit

Public visé et prérequis

Responsables et assistants qualité,R&D, marketing

Prérequis : Notions sur la composition des denrées alimentaires transformées

Modalité

Présentiel

ou

Distanciel (Visio Teams)

Programme

- Déterminer ses obligations selon le circuit et la forme de commercialisation des produits
- Rédiger les principales mentions obligatoires, applicables pour la plupart des produits
- Identifier les mentions obligatoires complémentaires selon la nature de son produit
- Ajouter des mentions volontaires autorisées sur son étiquetage
- Conclusion

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

14 heures - 2 jours

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 1 000€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 1 600€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

08 et 09 juin 2027 à Paris (Présentiel) ou
Matinées 23, 24, 29 septembre et 01 octobre 2027 (Distanciel)

Métrologie des préemballés et des équipements - le contrôle adapté

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Christian PIAT

Objectifs

- Connaître les bases simples mais complètes de la métrologie des pesages afin de pouvoir mettre en œuvre les actions pertinentes.
- ·Application de la métrologie au niveau des instruments de mesure et des équipements de pesages
- ·Savoir interpréter les résultats et mettre en œuvre les décisions métrologiques à appliquer
- ·Application directe des exigences réglementaires dans les autocontrôles en usine

Public visé et prérequis

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages, la gestion d'un parc d'équipements de mesure ou dans la mise en application des méthodes métrologiques
Prérequis :Lecture du guide DGCCRF de 2014

Modalité

Présentiel

Possibilité distanciel : nous contacter

Programme

- La place de la métrologie dans le monde industriel. Les fondamentaux de la métrologie et rappels de base
- La métrologie des instruments de pesage en IAA
- Le contrôle métrologique simple pour les préemballages sur la base du Guide DGCCRF
- Le contrôle métrologique avancé pour les préemballages sur la base du Guide DGCCRF et des cartes de contrôle aux mesures
- Le contrôle métrologique et autres dispositions applicables du Guide DGCCRF

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

14 heures - 2 jours

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage
Exercices en sous-groupe sous format TD ou Travaux Dirigés

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 1 000€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 1 600€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

Nutrition Spécialisée

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Maris-Pierre OSPITAL

Objectifs

- Identifier les exigences spécifiques applicables à son produit de nutrition spécialisée
- Commercialiser des produits de « nutrition spécialisée » respectant ces dispositions

Public visé et prérequis

Equipes R&D, qualité, réglementation d'entreprises agro-alimentaires souhaitant commercialiser des produits de « nutrition spécialisée »

Modalité

Présentiel

ou

Distanciel (Visio Teams)

Programme

Pour chaque catégorie de produits de « nutrition spécialisée » :

- Classer son produit de façon adéquate par rapport à la réglementation Vérifier la composition nutritionnelle
- Choisir des ingrédients autorisés
- Identifier les exigences spécifiques liées à la sécurité des aliments lorsqu'elles existent
- Respecter les exigences spécifiques d'étiquetage et de mise sur le marché

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

14 heures - 2 jours

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 1 000€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 1 600€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

Matinées 22, 23, 29 et 30 juin 2027 (Distanciel) ou 12 et 13 octobre 2027 à Paris (Présentiel)

NEW

Influence commerciale : maîtriser le cadre légal

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Maître Karen SAMMIER

Objectifs

Comprendre et maîtriser le cadre juridique de l'influence commerciale afin de sécuriser les collaborations entre entreprises et influenceurs.

Public visé et prérequis

Responsables marketing et communication
Juristes ou responsables juridiques
Dirigeants de PME ou TPE

Modalité

Présentiel

Possibilité distanciel : nous contacter

Programme

- Identifier le champ d'application de la loi
- Différencier les statuts de l'influenceur commercial
- Collaborer avec un influenceur
- Construire un contenu conforme
- Mesurer les risques

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

3 heures 30 - 0,5 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 250€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 400€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Nous contacter

Date(s) et lieu



HACCP / Sécurité alimentaire

- ALLERGÈNES ALIMENTAIRES
- CORPS ÉTRANGERS ET NUISIBLES
- RÉFÉRENTS NUISIBLES
- IFS FOOD VS
- FOOD SAFETY CULTURE
- L'EAU EN IAA

Allergènes alimentaires

Responsable Formation : Fanny MASSENET **Formateur : Luc PERNEY**

Objectifs

- Identifier les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire pour maitriser les choix etles décisions à prendre et agirdans son environnement de travail
- Maîtriser les décisions à prendre dans le cadre du danger allergène de son système HACCP
- Rassembler et motiver l'ensemble de l'encadrement sur la base de bonnes pratiques partagées et affirmées dans la lutte contre les contaminations croisées
- Être capable de formeret guider les collaborateurs au quotidien

Public visé et prérequis

Personnel de l'encadrement et des services qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports et concernés par la problématique des allergènes.
Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

- Allergies alimentaires, l'impact sur la santé
- Les allergènes des fournisseurs de matières premières
- Le problème des allergènes en développement et formulation
- Les allergènes en fabrication
- Les allergènes du point du vue de l'hygiène et de la qualité
- L'animation et la transmission sur le site par l'encadrement

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

Corps étrangers et nuisibles

Responsable Formation : Fanny MASSENET **Formateur : Luc PERNEY**

Objectifs

- Connaître les corps étrangers potentiels sur un site et les méthodes les plus récentes de maîtrise associées.
- Être capable d'utiliser au mieux le potentiel des équipements de détection actuels.
- Connaître en détail les différents types de nuisibles, leur mode de vie et les écosystèmes qu'ils affectionnent.
- Comprendre les évolutions de la règlementation des biocides.
- Être capable d'assurer un suivi attentif de la prestation et la mise en place des mesures internes

Public visé et prérequis

Tout le personnel contribuant à la maîtrise des corps étrangers et des nuisibles sur un site agroalimentaire.

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

A/ Les corps étrangers (3h)
- Connaissance et identification
- Mesures de maîtrise
- Méthodes de rétention
- Méthodes de détection et d'élimination

B/ Les nuisibles (4h)
- Connaissance, identification et méthodes de lutte spécifiques contre les nuisibles des IAA
- Quelques méthodes de lutte détaillées
- Les produits biocides
- Le prestataire 3D et l'entreprise
- Le système de gestion des nuisibles

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

Référent interne gestion des nuisibles

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Luc PERNEY

Objectifs

- Acquérir les outils pour comprendre et évaluer la prestation de lutte contre les nuisibles et gérer les actions internalisées de gestion des nuisibles
- Acquérir les connaissances pour être en conformité avec la règlementation sur la lutte contre les nuisibles
- Être en capacité d'établir un cahier des charges et un suivi pertinent avec son prestataire 3D

Public visé et prérequis

Personne désignée en interne comme référent gestion des nuisibles Assistant qualité, agent de la maintenance, production
Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

- Description et écobiologie des nuisibles
- Les mesures de maîtrise
- Les traitements de lutte contre les nuisibles
- La nouvelle gestion de lutte

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Nous contacter

Date(s) et lieu

IFS FOOD VERSION 8

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Christian PIAT

Objectifs

- Comprendre chaque nouvelle exigence de la version 8 du référentiel
- Se familiariser avec les outils pour implanter les exigences au sein de son entreprise
- Identifier les évolutions impactant l'environnement de travail et les infrastructures

Public visé et prérequis

Personnes directement impliquées dans la mise en place de la version 8 de la norme IFS Food.

Prérequis : Lecture préalable du référentiel IFS version 8

Modalité

Présentiel

Possibilité de Distanciel (nous contacter)

Programme

- La nouvelle version de l'IFS Food
- Le protocole de certification selon la V8
- Analyse des exigences et outils d'application
- Préparer l'entreprise à la nouvelle version

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

FOOD SAFETY CULTURE

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Christian PIAT

Objectifs

- S'approprier le concept 'Culture sécurité des aliments'
- Identifier les leviers pour faire adhérer les équipes internes
- Être capable de réaliser une auto-évaluation afin de déterminer le niveau de maturité de l'entreprise
- Identifier les outils de management et un plan de progrès de la Culture Sécurité des Aliments

Public visé et prérequis

Personnes directement impliquées dans la gestion du changement et de l'amélioration continue : dirigeants, responsables d'équipes, animateurs qualité et systèmes
Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

- Les attentes règlementaires et normatives
- L'auto-diagnostique
- Construire sa Culture Sécurité des Aliments
- Renforcer sa Culture Sécurité des Aliments

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

L’eau en IAA

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Christian PIAT

Objectifs

- Connaître les usages et la réglementation des eaux et fluides hydriques pour être capable de les recenser et de les maîtriser dans leurs aspects hygiéniques
- Identifier les contaminations potentielles induites par les eaux industrielles au sein d’un système HACCP
- Concevoir des mesures de maîtrise et un plan de contrôle des eaux pour prévenir les dangers

Public visé et prérequis

Toute personne participant à l’animation et à l’amélioration de l’hygiène sur le site

Prérequis : Une pratique préalable de l’HACCP est souhaitable

Modalité

Présentiel

Programme

- De la ressource en eau au point de distribution dans l’usine
- Caractéristiques de l’eau
- Besoins en eau, traitements de l’eau et son stockage
- Utilisation de l’eau, support de nettoyage
- L'eau milieu de contamination et de prolifération
- L’eau et les changements climatiques

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d’évaluations

- Evaluation à l’entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d’évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu



RH / SOCIAL

- CLASSIFICATION
- CCN DE LA BRANCHE DES IAD

Actualiser la classification des emplois : Les clés pour réussir

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Frédérique LONGUEVILLE

Objectifs

- Décrire la logique emploi et les profils d'emplois correspondants,
- Rédiger ou actualiser les fiches emploi,
- Expliquer la démarche de classification des emplois,
- Passer en revue le classement des emplois de l'entreprise selon les règles conventionnelles,
- Faire vivre le comité paritaire de classification

Public visé et prérequis

RH, Managers, partenaires sociaux

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel et Distanciel (Visio Teams)

Programme

- Rappel des principes de la classification
- Les étapes de réalisation et le rôle des différents acteurs de l'entreprise
- L'élaboration de la cartographie des emplois
- S'approprier la rédaction de la fiche emploi
- La pesée des emplois
- Conclusion/évaluation

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Date(s) et lieu

18 mars 2027 à Paris (Présentiel)
Matinées16 et 18 novembre 2027 (Distanciel)

Convention Collective Nationale des Industries Alimentaires Diverses

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Cécile DEBESSE

Objectifs

- Comprendre les éléments clés de la CCN de la branche des IAD et textes conventionnels de branche ou interbranche
- Identifier dans ce cadre les nouveaux champs de négociation relevant du domaine de l'entreprise

Public visé et prérequis

DRH / RRH / Directeur(rice) ou Responsable Relations Sociales / Juriste Social

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

- La CCN de la branche des Industries Alimentaires Diverses
- La négociation collective d'entreprise

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Nous contacter

Date(s) et lieu



Affaires Publiques

MÉCANISMES DE DÉCISION EN FRANCE ET EN EUROPE

Mécanismes de décision en France et en Europe

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Laure LAROCHE

Objectifs

- Comprendre les mécanismes à l'œuvre dans l'élaboration des politiques publiques et l'application de la réglementation qui concerne les entreprises de l'agroalimentaire, au niveau français et européen
- Connaître le rôle de chaque acteur dans la prise de décision
- Comprendre les interactions et identifier les étapes de chaque procédure
- Comprendre l'écosystème politique, le temps de la décision et les délais de mise en œuvre

Public visé et prérequis

Services qualité, réglementation et juridique

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

- Présentation synthétique des Institutions Françaises et de leurs rôles respectifs dans les processus décisionnels.
- La place de la loi dans la hiérarchie des normes
- Le processus d'élaboration de la loi et les étapes législatives
- Présentation synthétique du triangle institutionnel de L'Union Européenne
- Le processus d'élaboration des actes législatifs communautaires
- Les autres sources du droit communautaire
- Comment agir dans les différentes phases du processus législatif communautaire ?

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

7 heures - 1 jour

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 500€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 800€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Nous contacter

Date(s) et lieu



Management

MANAGER DE PROXIMITÉ
EN PRODUCTION

Manager de proximité en production

Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Bertrand PERIN

Objectifs

- 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.

Public visé et prérequis

Responsable d'équipe – Salariés des entreprises des secteurs de l'épicerie et de la nutrition spécialisée.

Aucun prérequis

Modalité

Présentiel

Programme

Développer sa posture de manager d'équipe de production

- Assumer son rôle de chef d'équipe de production
- Utiliser les outils fondamentaux de la communication interpersonnelle
- Développer l'affirmation de soi

Animer et motiver l'équipe de production

- Utiliser les leviers de la motivation
- Manager la performance de l'équipe de production
- Passer les consignes
- Gérer les compétences
- Gérer les situations difficiles
- L'approche positive

(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici)

Durée

14 heures - 2 jours

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage

Modalités d'évaluations

- Evaluation à l'entrée en formation avec un questionnaire de connaissance à compléter par le stagiaire
- Validation des acquis par QCM
- Validation des acquis de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage

Tarifs

Adhérents A7 : 1 000€ HT/Participant
Non adhérents A7 : 1 600€ HT/Participant
Intra possible sur demande : Nous consulter

Nous contacter

Date(s) et lieu



Vous avez des questions concernant les **Formations Thématiques** ?

Contactez-nous : formation@alliance7.com

01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43



NOS PARTENARIATS

PARTENARIAT AVEC FEBP SERVICES

En tant qu'adhérents à Alim' Alliance, bénéficiez des tarifs préférentiels pour les Trois formations organisées par FEBP SERVICES.

Febp Services

Le pétrissage de la pâte

La cuisson

Les matières sucrantes

Alim' Alliance Services



LEMON ENERGY

PARTENARIAT FORMATIONS ÉNERGIEEN INDUSTRIE

Contactez-nous pour plus d'information :
formation@alimalliance.com

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE !

































Vous avez des questions concernant **les partenariats** ?
Contactez-nous : formation@alliance7.com
01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43

Alim' Alliance Services

Syndicat Français du Café

Syndicat du Chocolat

Confiseurs de France
Créateurs de petits plaisirs

Biscuits, Gâteaux et Panifications de France

STEPI
Syndicat du Thé Et des Plantes à Infusion

Syndicat des Apéritifs à Croquer

Syndicat Français des Céréales du Petit Déjeuner

Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée

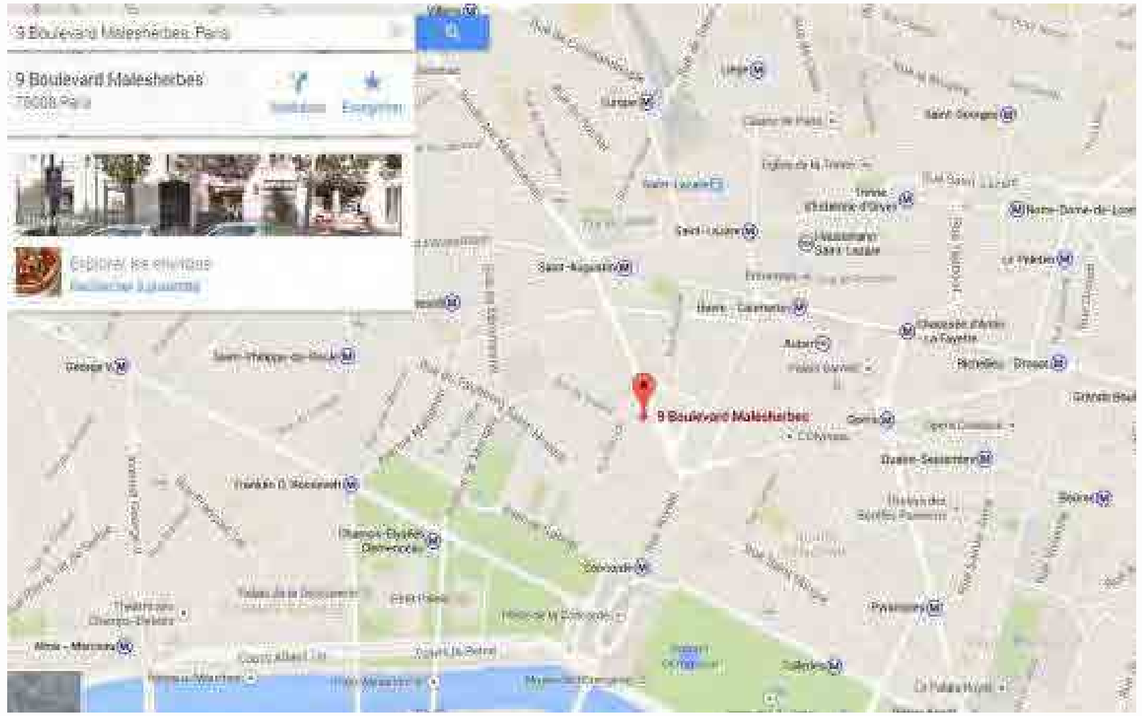
Syndicat National des Fruits Secs

LES INFORMATIONS PRATIQUES

Alim' Alliance Services

9 bd Malesherbes 75008 PARIS
(porte A - 2ème étage – ascenseur)

Tél : 01.44.77.85.85



Métro lignes 8, 12 et 14
Madeleine à 258 m

Métro ligne 9
Saint-Augustin à 400 m

RER A sortie (Auber)
A 900m
(10 mn à pied)

Saint Lazare à 700 m
par la rue de l'Arcade
(9 mn à pied)

Parking Darty Tronchet
Place de la Madeleine
75008 Paris

Ensemble, faisons de nos métiers les ingrédients d'une alimentation durable et source de plaisir

www.formationalimentaire.com



Alim' Alliance Services



Syndicat Français du Café

Syndicat du Chocolat

Confiseurs de France
Créateurs de petits plaisirs

Biscuits, Gâteaux et Panifications de France

STEPI
Syndicat du Thé Et des Plantes à Infusion

Syndicat des Apéritifs à Croquer

Syndicat Français des Céréales du Petit Déjeuner

Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée

Syndicat National des Fruits Secs