

CATALOGUE FORMATION 2019



ALLIANCE 7 **Services**

CONJUGUE

**& EXPERTISE METIER
& TRANSVERSALITÉ**



CYCLE METIER

La formation au coeur du produit



**CERTIFICAT DE QUALIFICATION
PROFESSIONNELLE**

La reconnaissance des compétences



OFFRE TPE PME

La formation accessible à tous



INTRA

Le sur-mesure



FORMATION THÉMATIQUE

L'actualisation des connaissances

**L'Organisme de formation
des secteurs de l'épicerie et de la nutrition spécialisée**

GOUVERNANCE, FONCTIONNEMENT, FINANCEMENT, TOUT CHANGE



La réforme sur l'apprentissage, l'assurance chômage et la formation professionnelle vise à sécuriser les parcours professionnels pour prévenir et lutter contre le chômage. Elle comporte plusieurs mesures phares :

- Chaque salarié à temps plein verrait son compte personnel de formation crédité de 500 euros par an. Au bout de 10 ans, le CPF atteindrait son plafond fixé à 5 000 €.
- Les droits des personnes sans qualification seraient majorés par rapport aux autres salariés. Pour ces personnes, le CPF serait crédité de 800 € par an et donc plafonné à 8 000 €.
- Tous les salariés qui travaillent à mi-temps ou plus, bénéficieraient des mêmes droits que les salariés à temps plein. Cette disposition bénéficierait majoritairement aux femmes qui représentent 80% des temps partiel.
- Le CPF de transition apportera davantage de droits pour les formations longues. Les salariés qui ont un projet long mais ne disposent pas des crédits suffisants sur leur compte pour le financer, pourraient solliciter un système d'abondement après validation par une commission paritaire.
- Sur l'ensemble du territoire, un conseil en évolution professionnelle serait mis en place pour les salariés afin de les accompagner dans leurs projets d'évolution.
- Les demandeurs d'emploi auraient davantage accès à la formation notamment dans le cadre du Plan d'investissement dans les compétences (PIC).
- Les TPE et PME (- 50 salariés) bénéficieraient d'une solidarité financière des grandes entreprises pour faciliter l'accès de leurs salariés à la formation.
- La cotisation formation professionnelle serait collectée par les Urssaf.
- La construction du plan de formation serait simplifiée.

Un vaste chantier conduit conjointement à celui de la création des opérateurs de compétences (OPCO) qui remplaceront les 20 organismes paritaires collecteurs agréés (Opca) actuels. Début 2019, notre OPCO de rattachement devrait réunir le secteur agricole avec celui de la transformation alimentaire. Les opérateurs de compétences, gérés par les partenaires sociaux, auront notamment pour mission de financer l'apprentissage, d'aider les branches à construire les certifications professionnelles et d'accompagner les PME dans la réponse à leur besoin en formation.

L'Alliance 7 s'implique dans la mise en œuvre de ces réformes pour faire valoir au mieux vos intérêts et continuera à vous tenir informé.

UNE ÉQUIPE À VOS CÔTÉS



Geneviève Brahmy
Responsable administrative
01.44.77.85.60
gbrahmy@alliance7.com



Philippe Brunet
Responsable ingénierie
formation
01.44.77.85.80
pbrunet@alliance7.com



Aline Lignoux
Conseillère formation
01.44.77.85.32
alignoux@alliance7.com

9, boulevard Maslesherbes - 75008 Paris

SOMMAIRE

CYCLES METIERS



Biscuiterie - Pâtisserie	4, 5
Chocolaterie	6, 7
Confiserie	8, 9
Témoignages	10

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE



Les CQP : panorama et voies d'accès	12
Les étapes de mise en oeuvre	13
Les CQP "stars" : conducteurs de machines / conducteurs de lignes	14
Les CQP accessibles par blocs de compétences	15
Témoignages	16

FORMATIONS THÉMATIQUES

Process	18, 19
Hygiène et sécurité alimentaire	20, 21
Qualité & réglementation	22, 23
RH / Social	24

FORMATIONS SUR MESURE

25

LES FORMATEURS ALLIANCE 7 Services

26

VOTRE AGENDA 2019

27, 28

CYCLES MÉTIERS

Biscuiterie-Pâtisserie, Chocolaterie et Confiserie



Des formations au coeur du produit.

Ouvertes au personnel de production, aux responsables et techniciens en qualité et R&D, ces formations accélèrent également l'intégration des jeunes ingénieurs et techniciens supérieurs sur le métier de l'entreprise.

Des parcours métier certifiants et éligibles au CPF.



BISCUITERIE - PATISSERIE



	① BISCUITIER	② BISCUITIER CONFIRME	③ BISCUITIER CERTIFIE
O B J E C T I F S	Apprentissage		Application
	Donner un sens aux actions	Analyser et optimiser les process	Maîtriser et proposer des actions d'amélioration
P E D A G O G I Q U E S	<p>Identifier les matières premières. Connaître leurs caractéristiques et leurs rôles technologiques. Décrire les procédés de fabrication et expliquer le rôle des différentes étapes. Identifier les paramètres de conduite de process.</p>	<p>Maîtriser le choix et l'utilisation des matières premières. Analyser et maîtriser les étapes de fabrication. Décrire le fonctionnement des machines. Caractériser les défauts et leur origine.</p>	<p>Analyser un dysfonctionnement et proposer des pistes de résolution des problèmes. Participer à des groupes projet. Rédiger et présenter un compte rendu technique. Présenter un projet professionnel.</p>
P U B L I C	Personnels de production : Opérateurs, Conducteurs de ligne, Responsables d'équipe. Responsables et techniciens en Qualité, R&D, ...		

BISCUITERIE - PATISSERIE



1 BISCUITIER	2 BISCUITIER CONFIRME	3 BISCUITIER CERTIFIE
Apprentissage		Application
<p>Farine : origine, composition et rôle. Matières grasses et œufs : nature, modes d'utilisation, influences sur les pâtes et le produit fini. Matières sucrantes : critères de choix, rôles technologiques. Poudres levantes : nature et mode d'action. Etude de l'interaction des ingrédients au cours du process : pétrissage, façonnage, cuisson.</p> <p>6 jours (théorie et pratique alternée)</p>	<p>Les Formulations avec analyse des ingrédients et de l'HRE. Les mélanges : pétrissage, battage, foisonnement. Le façonnage des pâtes dures, molles et liquides. La conduite de la cuisson : procédés et matériels. Stage pratique en Laboratoire À Aix La Chappelle : fabrication et analyse de différents biscuits secs et pâtisseries.</p> <p>8 jours (4 théoriques et 4 pratiques)</p>	<p>Conduite d'un projet professionnel : 1 jour Clés de la réalisation Ebauche du projet Résolution de problème : 3 jours Démarche d'amélioration continue Elaboration d'actions correctives Analyse de la démarche et des résultats Communication professionnelle : 1 jour Présentation orale et écrite du projet professionnel. Jury blanc : 1 jour</p> <p>6 jours + 1 jour de Jury final</p>
<p>Obtention du Certificat de « BISCUITIER » à l'issue de la soutenance du projet professionnel</p>		<p>← Modules 1 + 2 + 3 *</p>

* Possibilité de suivre tout ou partie du parcours de formation. Nous consulter pour les modalités de mise en œuvre.

CALENDRIER	1 BISCUITIER	2 BISCUITIER CONFIRME	3 BISCUITIER CERTIFIE
	<p>. 5 et 6 février 2019 / Paris . 19 et 20 février 2019 / Paris . 20 et 21 mars 2019 / Paris</p>	<p>. 2 et 3 avril 2019 / Paris . 14 au 17 mai 2019 / Aix la Chapelle . 13 et 14 juin 2019 / Paris</p>	<p>. 2 juillet 2019 / Paris . 4 au 6 septembre 2019 / Paris . 14 et 15 novembre 2019 / Paris</p>
<p>Jury final du Certificat de « BISCUITIER » : 19 décembre 2019 à Paris</p>			

Une question ? Contactez-nous : alignoux@alliance7.com - 01.44.77.85.32

CHOCOLATERIE



	1 CHOCOLATIER	2 CHOCOLATIER CONFIRME	3 CHOCOLATIER CERTIFIE
O B J E C T I F S	Apprentissage		Application
	Donner un sens aux actions	Analyser et optimiser les process	Maîtriser et proposer des actions d'amélioration
P E D A G O G I Q U E S	<p>Citer le rôle du sucre, des sirops de glucose, fruits secs, du chocolat et des additifs.</p> <p>Décrire les procédés de fabrication et expliquer le rôle des différentes étapes.</p> <p>Identifier les paramètres de conduite de process.</p> <p>Caractériser les défauts et leur origine.</p>	<p>Expliquer les facteurs responsables de la rhéologie.</p> <p>Analyser les étapes du tempérage et fonctionnement des tempéreuses.</p> <p>Décrire le fonctionnement des machines de moulage, d'enrobage et refroidissement.</p> <p>Caractériser les fourrages gras, ganaches et pâtes à tartiner.</p>	<p>Analyser un dysfonctionnement et proposer des pistes de résolution des problèmes.</p> <p>Participer à des groupes projet.</p> <p>Rédiger et présenter un compte rendu technique.</p> <p>Présenter un projet professionnel.</p>
P U B L I C	Personnels de production : Opérateurs, Conducteurs de ligne, Responsables d'équipe. Responsables et techniciens en Qualité, R&D, ...		



CHOCOLATERIE

1 CHOCOLATIER	2 CHOCOLATIER CONFIRME	3 CHOCOLATIER CERTIFIE
Apprentissage		Application
<p>Culture et transformation du cacao. Approche réglementaire de la composition des chocolats. Rôle du tempérage et mise en œuvre. Fabrication des intérieurs pralinés. Fourrages gras et ganaches. Utilisation du chocolat, enrobage, moulage plein et réalisation de bonbons de chocolat.</p> <p>6 jours (théorie et pratique alternée)</p>	<p>Cristallisation du beurre de cacao et tempérage du chocolat. Enrobage et refroidissement. Formulation et fabrication de fourrages gras, ganaches et pâtes à tartiner. Techniques de moulage de chocolats pleins et fourrés. Stage pratique en Laboratoire à Aix La Chappelle : fabrication de chocolat, de bonbons de chocolat enrobés ou moulés, et de produits turbinés.</p> <p>8 jours (4 théoriques et 4 pratiques)</p>	<p>Conduite d'un projet professionnel : 1 jour Clés de la réalisation Ebauche du projet Résolution de problème : 3 jours Démarche d'amélioration continue Elaboration d'actions correctives Analyse de la démarche et des résultats Communication professionnelle : 1 jour Présentation orale et écrite du projet professionnel. Jury blanc : 1 jour</p> <p>6 jours + 1 jour de Jury final</p>
<p>Obtention du Certificat de « CHOCOLATIER » à l'issue de la soutenance du projet professionnel</p>		<p>← Modules 1 + 2 + 3 *</p>

* Possibilité de suivre tout ou partie du parcours de formation. Nous consulter pour les modalités de mise en œuvre.

CALENDRIER	1 CHOCOLATIER	2 CHOCOLATIER CONFIRME	3 CHOCOLATIER CERTIFIE
	<p>. 24 et 25 janvier 2019 / Paris . 7 et 8 février 2019 / Paris . 14 et 15 mars 2019 / Paris</p>	<p>. 28 et 29 mars 2019 / Paris . 4 au 7 juin 2019 / Aix la Chapelle . 27 et 28 juin 2019 / Paris</p>	<p>. 2 juillet 2019 / Paris . 4 au 6 septembre 2019 / Paris . 14 et 15 novembre 2019 / Paris</p>
<p>Jury final du Certificat de « BISCUITIER » : 19 décembre 2019 à Paris</p>			

Une question ? Contactez-nous : alignoux@alliance7.com - 01.44.77.85.32

CONFISERIE



	① CONFISEUR	② CONFISEUR CONFIRME	③ CONFISEUR CERTIFIÉ
O B J E C T I F S	Apprentissage		Application
	Donner un sens aux actions	Analyser et optimiser les process	Maîtriser et proposer des actions d'amélioration
	<p>Citer le rôle du sucre, sirops de glucose, fruits secs et des additifs.</p> <p>Expliquer le rôle des différentes étapes.</p> <p>Identifier les paramètres de conduite de process.</p> <p>Caractériser les défauts sur les produits finis ou en cours d'élaboration et identifier les causes.</p>	<p>Expliquer l'incidence du rapport sucre/sirop de glucose sur les caractéristiques des confiseries et l'HRE.</p> <p>Analyser les étapes de la fabrication.</p> <p>Comparer les textures et caractéristiques des produits en fonction du process.</p> <p>Expliquer l'influence des réglages sur les produits finis ou en cours de fabrication.</p>	<p>Analyser un dysfonctionnement et proposer des pistes de résolution des problèmes.</p> <p>Participer à des groupes projet.</p> <p>Rédiger et présenter un compte rendu technique.</p> <p>Présenter un projet professionnel.</p>
P E D A G O G I Q U E S			
P U B L I C	Personnels de production : Opérateurs, Conducteurs de ligne, Responsables d'équipe. Responsables et techniciens en Qualité, R&D, ...		



CONFISERIE

1 CONFISEUR	2 CONFISEUR CONFIRME	3 CONFISEUR CERTIFIE
Apprentissage		Application
<p>Caractéristiques du sucre et solutions de sucre. Propriétés des sirops de glucose et autres matières sucrantes. Additifs et auxiliaires technologiques. Process de fabrication : - Région Nord : sucres cuits, caramels, fudges et pâtes à mâcher. - Région Sud : pâtes de fruits, nougats, guimauves, dragéification.</p> <p>6 jours (théorie et pratique alternée)</p>	<p>Classification des confiseries et description de leur fabrication. Solubilité des mélanges sucres/sirop de glucose. Formulation des confiseries et conséquence sur l'HRE. Différents process pour dissolution et cuisson des confiseries. Méthodes de mises en œuvre des produits (presse, coulage, Mogol,...) Stage pratique en Laboratoire à Aix La Chappelle : fabrication de différents produits de confiserie.</p> <p>8 jours (4 théoriques et 4 pratiques)</p>	<p>Conduite d'un projet professionnel : 1 jour Clés de la réalisation Ebauche du projet Résolution de problème : 3 jours Démarche d'amélioration continue Elaboration d'actions correctives Analyse de la démarche et des résultats Communication professionnelle : 1 jour Présentation orale et écrite du projet professionnel. Jury blanc : 1 jour</p> <p>6 jours + 1 jour de Jury final</p>
<p align="center">Obtention du Certificat de « CONFISEUR » à l'issue de la soutenance du projet professionnel</p>		<p>← Modules 1 + 2 + 3 *</p>

* Possibilité de suivre tout ou partie du parcours de formation. Nous consulter pour les modalités de mise en œuvre.

	CONFISEUR	CONFISEUR CONFIRME	CONFISEUR CERTIFIE
CALENDRIER	<p>Région Nord :</p> <ul style="list-style-type: none"> . 17 et 18 janvier 2019 / Tourcoing . 29 et 30 janvier 2019 / Tourcoing . 28 fév et 1^{er} mars 2019 / Tourcoing <p>Région Sud :</p> <ul style="list-style-type: none"> . 15 et 16 janvier 2019 / Avignon . 29 et 30 janvier 2019 / Avignon . 5 et 6 février 2019 / Avignon 	<ul style="list-style-type: none"> . 26 et 27 mars 2019 / Paris . 21 au 24 mai 2019 / Aix la Chapelle . 25 et 26 juin / Paris 	<ul style="list-style-type: none"> . 2 juillet 2019 / Paris . 4 au 6 septembre 2019 / Paris . 14 et 15 novembre 2019 / Paris
	<p>Jury final du Certificat de « CONFISEUR » : 19 décembre 2019 à Paris</p>		

Une question ? Contactez-nous : alignoux@alliance7.com - 01.44.77.85.32

ILS RACONTENT LEUR EXPÉRIENCE DU CYCLE MÉTIER

« Le Cycle métier m'a permis d'avoir plus de connaissances sur les ingrédients, les règles pour leur incorporation selon les familles de produits. Cette formation va m'aider au quotidien pour mieux gérer le pétrissage, le calcul du taux d'hydratation des pâtes, ...

C'est une formation concrète, vraiment utile. »

**Opérateur de production
dans une entreprise de
Biscuiterie**

« Les modules de formation sur les matières premières m'ont permis de repartir sur de bonnes bases.

J'ai énormément apprécié le stage pratique de 4 jours à Aix la Chapelle qui est très instructif. Il élargit nos connaissances sur les techniques et améliorent nos pratiques. Le laboratoire dans lequel a lieu la formation met de supers outils à notre disposition. »

**Technicien de maintenance
dans une entreprise de
Chocolaterie et Confiserie**

« Je savais faire beaucoup de choses sans comprendre ce qui se passait. Aujourd'hui le cycle métier m'a fait tout comprendre. Je comprends par exemple plus facilement les raisons de certains défauts sur les bonbons et je peux corriger les choses par moi-même. »

**Cuiseur dans une entreprise
de Confiserie**

Stage pratique Confiseur confirmé 2017 au Laboratoire DROUVEN – Aix La Chapelle



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE



Le CQP reconnaît
les compétences
nécessaires à l'exercice
d'un métier.

Depuis 2018 tous les
blocs de compétences
sont inscrits au RNCP
et sont capitalisables
facilitant ainsi la
modularité des
parcours de formation
et l'accès au CQP.



À CHAQUE MÉTIER SON CQP



Administratif

- Assistant Gestion client (*)
- Gestionnaire Administration Paie(*)



Production

- Conducteur de machines (*)
- Conducteur de lignes (*)
- Conducteur de process
- Conducteur de process Chocolatier Mouleur
- Préparateur en production (*)
- Responsable d'équipe (*)



Logistique

- Agent logistique (*)
- Responsable d'équipe logistique



Commercial

- Télévendeur (*)
- Attaché commercial (*)
- Responsable de secteur (*)
- Promoteur des ventes - Merchandiseurs



Maintenance

- Agent de maintenance (*)
- Technicien de maintenance (*)



Nettoyage

- Ouvrier qualifié en nettoyage industriel (*)

(*) CQP transverses reconnus par plusieurs les branches professionnelles signataires de l'accord CQP du 20 mai 2015.

3 VOIES D'ACCÈS

La formation continue

Le salarié s'engage dans une démarche globale de formation, sur plusieurs mois, pour obtenir le CQP en une fois

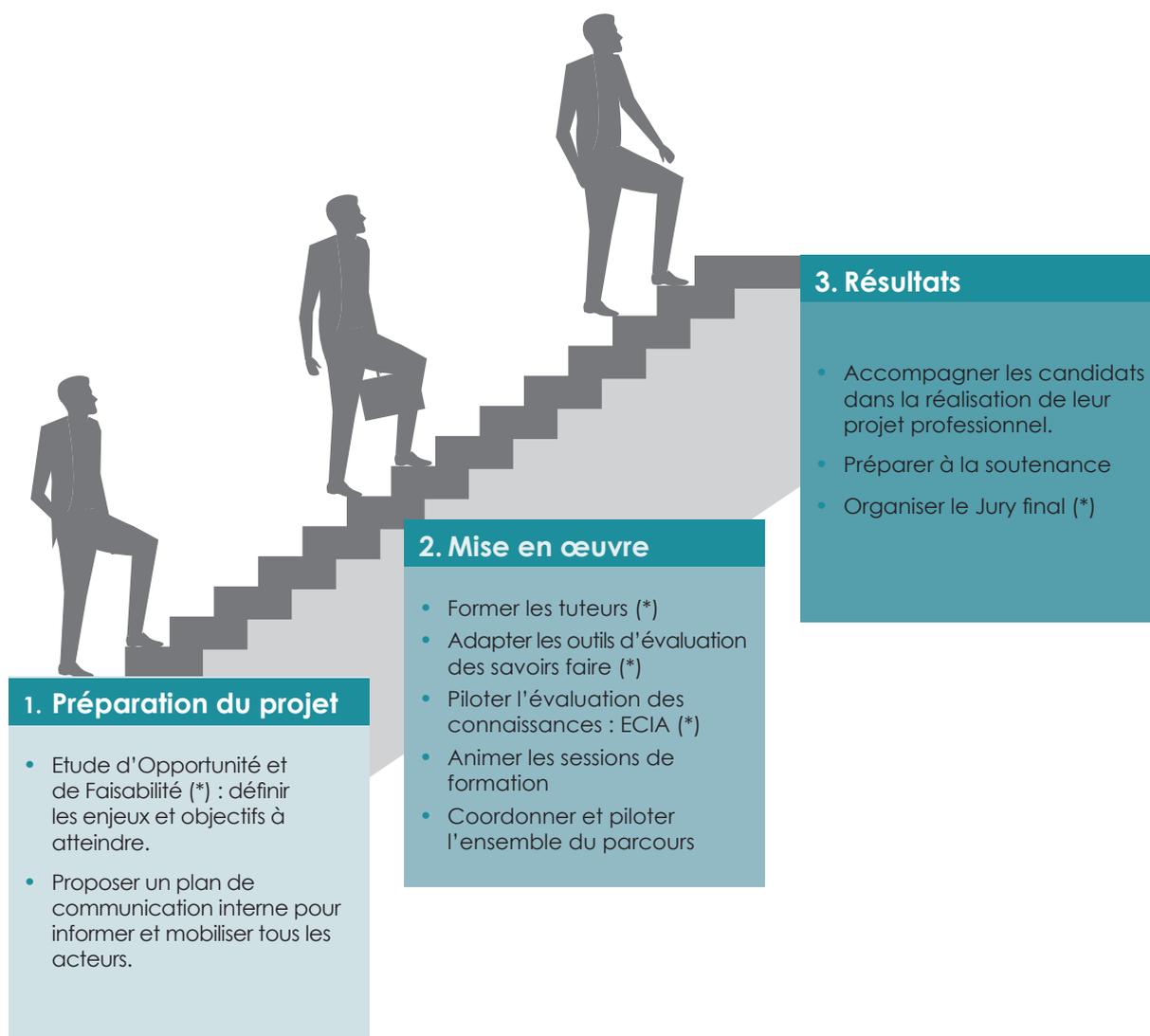
La modularité

Le salarié acquiert des blocs de compétence au fur et à mesure, éventuellement sur plusieurs années

L'équivalence

Le salarié valide des acquis d'expérience (VAE) pour obtenir son CQP

NOTRE ACCOMPAGNEMENT DANS LES ETAPES CLES



(*) Etapes obligatoires d'un parcours CQP pour lesquelles ALLIANCE 7 Services est labellisé par OPCALIM en qualité d'Organisme évaluateur.

LES 2 CQP "STARS", DE VOS PROFESSIONS

CONDUCTEUR DE MACHINES & CONDUCTEUR DE LIGNES

Produit Process	Outils Installations	Qualité	Hygiène	Sécurité	Environnement	Communication professionnelle
Caractériser les produits	Appréhender les bases en technologie professionnelle	Réaliser les contrôles qualité et enregistrements	Appliquer les règles d'hygiène et sécurité alimentaire	Appliquer les règles de sécurité	Appliquer les consignes de gestion	S'intégrer dans l'environnement professionnel
Caractériser le process de production	Caractériser les outils et les machines	Mettre en œuvre la démarche qualité	Assurer le nettoyage et rangement du poste	Appliquer les consignes de gestes et postures		Communiquer à l'écrit
Réaliser ou conduire le process	Réaliser une maintenance de 1 ^{er} niveau		Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service			Communiquer à l'oral
	Conduire les machines					Gérer son activité
	Piloter la ligne de production					Animer une équipe

Blocs communs aux 2 CQP

Blocs spécifiques au CQP Conducteur de machines

Blocs spécifiques au CQP Conducteur de lignes

16 blocs de compétences communs

Mutualisez la formation des Conducteurs de machines et lignes grâce aux stages inter-entreprises (cf page 15)

A CHAQUE BLOC VALIDÉ, UNE CERTIFICATION À LA CLÉ



Démarrez une **démarche de certification CQP**
en conduite de machines ou de lignes
grâce aux **formations inter-entreprises** proposées
par Alliance 7 Services
sur les **16 blocs de compétences communs**.

Bloc "Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement"

⇒ 3 jours de formation : 12 au 14 février 2019

Bloc "Produit - Process"

⇒ 3 jours de formation : 26 au 28 mars 2019

Bloc "Outils - Installations"

⇒ 3 jours de formation : 16 au 18 avril 2019

€ TARIF

Nous consulter

LIEU

Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes - 75008 Paris

INTERVENANT

Philippe Brunet

PUBLIC VISÉ ET PRÉ-REQUIS

Occupé l'emploi de
Conducteur de machine ou
Conducteur de ligne.

Bloc "Communication professionnelle"

⇒ 3 jours de formation communs aux
2 CQP : 27 au 29 novembre 2019

⇒ + 2 jours pour les Conducteurs de lignes
sur l'activité "Animation d'Equipe":
12 et 13 décembre 2019

€ TARIF

Nous consulter

LIEU

Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes - 75008 Paris

INTERVENANT

Bertrand Perin

PUBLIC VISÉ ET PRÉ-REQUIS

Occupé l'emploi de
Conducteur de machine ou
Conducteur de ligne.

Programmes détaillés sur www.formationalimentaire.fr

ILS RACONTENT LEUR EXPÉRIENCE DU CQP

L'entreprise **BISCUITS PANIER - POULT** nous a fait confiance en 2017 pour l'accompagnement et la formation de 7 de ses Conducteurs de Ligne en vue de l'obtention d'un CQP. Cette expérience concluante, racontée ci-dessous par quelques témoins, est reconduite avec la mise en place d'un 2^{ème} groupe de 8 candidats en 2019.



« La mise en place du CQP conducteur de ligne nous a permis de délivrer les formations dont nous avons besoin mais pour lesquelles nous manquions de ressources en interne. Outre le développement des compétences, le parcours de formation a créé du lien entre les salariés de différents secteurs de l'usine, facilité les échanges entre lignes ou avec le personnel administratif. Les projets d'amélioration menés par les participants ont servi à leurs collègues et valorisé les apports du CQP aussi bien au niveau individuel que collectif. »

Marie Lecocq, Responsable RH,
a supervisé la mise en œuvre du projet

« Ce fût une expérience très enrichissante. Mon projet CQP était au départ de gagner 10 minutes sur un changement de format et au final j'en ai gagné 20. On utilise moins d'outils, il y a moins de risque de blessures et moins de charges lourdes à manipuler.

Les équipes sont ravies, ça a simplifié leurs quotidiens. En formation, j'ai aimé le partage avec les candidats et les tuteurs avec lesquels l'apprentissage était mutuel. On a également eu de supers formateurs. La pratique en complément de la théorie permet de bien comprendre les choses.

Avoir le diplôme c'est super. Je ne pensais pas repasser un diplôme à 46 ans ! C'est gratifiant d'être reconnue conducteur de ligne. »

Sophie Norvez,
candidate CQP Conducteur de ligne

« Il y a eu 4 candidats CQP sur les lignes déjeuner et cookies pour cette première promotion. Cela a été un vrai challenge pour tous les participants de se lancer dans cette aventure qui a duré plus de 6 mois. Beaucoup d'apprentissages, de remise en question pour les candidats mais aussi pour les tuteurs. Chaque participant a changé, grandi, appris, osé faire différemment et a mené à bien un projet. Ces projets nous ont fait progresser et ont été utiles pour l'entreprise. Cela a également été un bel exercice de partage entre les participants entre eux mais aussi avec les formateurs et les tuteurs. Nous sommes prêts pour lancer la deuxième promotion. »

Béatrice DUPLAT-CASCARO, Production Manager,
tutrice d'une des candidates au CQP

FORMATIONS THÉMATIQUES



Des formations
courtes pour s'initier
ou actualiser ses
connaissances
en matière de
réglementation
ou de norme.



CHOCOLAT & COUVERTURES

Comment mettre en oeuvre la matière chocolat pour les non chocolatiers ?

TARIF

Adhérent : 980 € HT
Non adhérent : nous consulter

LIEU

Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE

5 et 6 novembre

INTERVENANT

Mathilde Courel

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

Opérateurs de fabrication en Biscuiterie et confiserie, conducteurs d'enrobeuse ou de mouleuse, techniciens R&D, service qualité.

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 oeuvre du chocolat en biscuiterie et confiserie.

PROGRAMME

2 JOURS

- La culture et la transformation du cacao.
- La fabrication des chocolats.
- La mise en oeuvre du tempérage et ses conséquences.
- Les points clés de l'enrobage et des enrobeuses.
- Présentation de techniques de moulage applicables en biscuiterie.
- Les alternatives aux chocolats : substituts, remplaçants, équivalents.
- Visite d'une usine de fabrication du chocolat.**





FORMULATION EN BISCUITERIE PÂTISSERIE

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

TARIF
Adhérent : 980 € HT
Non adhérent : nous consulter

LIEU
Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE
20 et 21 novembre

INTERVENANT
Mathilde Courel

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS
Personnels de production, R&D, qualité.

OBJECTIFS

- Déterminer les fonctionnalités des ingrédients (sucres, lipides, sel,...).
- Maîtriser l'activité de l'eau grâce à la formulation.
- Adapter les conduites de procédés en fonction de la formulation (émulsions, foisonnements).
- Reformuler grâce à des ingrédients fonctionnels.

PROGRAMME

2 JOURS

- Les caractéristiques fonctionnelles des farines.
- L'influence des matières sucrantes sur les produits céréaliers.
- Les rôles des matières grasses sur les produits finis et en cours de fabrication.
- L'apport des additifs et des ingrédients fonctionnels en biscuiterie pâtisserie.
- La formulation et la maîtrise de l'activité de l'eau.
- La structure des pâtes du pétrissage à la cuisson.

MAÎTRISER ET ESTIMER L'HUMIDITÉ D'UN PRODUIT

Prolonger la durée de vie d'une pâtisserie, d'une confiserie, d'une ganache ou produit complexe

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.

PROGRAMME

1 JOUR

- 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.

TARIF
Adhérent : 490 € HT
Non adhérent : nous consulter

LIEU
Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE
22 novembre

INTERVENANT
Mathilde Courel

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS
Personnels de production, R&D, qualité.

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Identifier les dangers & maîtriser les risques

TARIF
Adhérent : 490 € HT
Non adhérent : nous consulter

LIEU
Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE
2019
7 novembre

INTERVENANT
Denis Colson

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS
Personnels de l'encadrement et des services qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports et concernés par la problématique des allergènes.

OBJECTIFS

- Identifier les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes.
- Maîtriser les décisions à prendre dans le cadre du danger allergène de son système HACCP.
- Renforcer les moyens de détection et de prévention.
- 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 former et guider les collaborateurs au quotidien.

PROGRAMME

1 JOUR

- Allergies alimentaires, l'impact sur la santé.
- Les allergènes et la vulnérabilité des fournisseurs de matières premières.
- Le problème des allergènes en développement et formulation.
- Les allergènes dans l'HACCP de la fabrication.
- Mesurer la présence des allergènes et évaluer les mesures de maîtrise.
- L'animation et la transmission sur le site par l'encadrement.

CORPS ETRANGERS ET NUISIBLES

Fraudes alimentaires et risque fournisseur dans la nouvelle version

OBJECTIFS

Les récents évènements ont montré l'exposition des entreprises alimentaires au risque de fraude et plus généralement au risque des matières achetées. Cette formation a pour but d'apporter des réponses concrètes et facilement transposables dans l'entreprise Construire ou améliorer une étude de vulnérabilité pérenne et utile, ciblée sur la maîtrise de l'authenticité des matières achetées pour une mise à niveau IFS Food 6.1 de l'entreprise.

Garder une bonne compatibilité avec les meilleures évolutions relatives aux fraudes des référentiels d'hygiène et spécifiquement les évolutions majeures du BRC Food 7 et celles futures de l'IFS Food 7.

Améliorer opportunément les méthodes de sélection, d'évaluation ou d'audit.

PROGRAMME

1 JOUR

- La situation et le contexte réglementaire et normatif.
- La mise en œuvre de l'étude de vulnérabilité L'analyse des risques fournisseurs de matières premières et d'emballages.
- Améliorer la démarche actuelle de maîtrise des Fraudes.
- La responsabilité de l'entreprise et des dirigeants en matière de fraude.

TARIF
Adhérent 490 € HT
Non adhérent : nous consulter

LIEU
Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE
2019
8 novembre

INTERVENANT
Denis Colson

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS
Personnel impliqué dans les décisions relatives aux matières achetées.
Personnel en charge de la mise en place des nouvelles exigences IFS Food 6.1.

BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY V8

Perfectionnement pour les animateurs

TARIF
Adhérent : 490 € HT
Non adhérent :
nous consulter

LIEU
Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE
2019
10 janvier

INTERVENANT
Denis Colson

**PUBLIC CONCERNÉ
ET PRÉ-REQUIS**
Personnes directement
impliquées dans la mise
en place du BRC V8

OBJECTIFS

Prendre connaissance du niveau d'exigence contenu dans la norme BRC Food 8 en maîtrisant les évolutions au regard de la V7.

Être capable de mettre en pratique un programme d'audit basé sur le référentiel BRC 8.

Élaborer un plan d'action en vue de la certification.

PROGRAMME

1 JOUR

La nouvelle version du BRC Global Standard for Food Safety.

Le protocole d'audit BRC GSFS 8.

Analyse des exigences et outils d'application.

Comment préparer l'entreprise.

IFS FOOD VERSION 7

Se préparer à l'audit de certification

OBJECTIFS

Comprendre chaque nouvelle exigence de la version 7 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.

PROGRAMME

1 JOUR

La nouvelle version de l'IFS Food (guide global GFSI V7, nouvelles exigences, échéances d'application).

L'audit de certification selon la V7.

Analyse des exigences et outils d'application.

Préparer son entreprise à la nouvelle version.

TARIF
Adhérent 490 € HT
Non adhérent :
nous consulter

LIEU
Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE
2019
1^{er} semestre - date à
confirmer

INTERVENANT
Denis Colson

**PUBLIC CONCERNÉ
ET PRÉ-REQUIS**
Personnes directement
impliquées dans la mise
en place de la version 7
de la norme IFS Food.

L'ACRYLAMIDE EN BISCUITERIE ET PANIFICATION

Maîtriser la réglementation européenne UE 2017/2158

TARIF

Adhérent 490 € HT
Non adhérent :
nous consulter

LIEU

Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE

12 avril

INTERVENANT

Mathilde Courel

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

Responsables
techniques, sécurité
Responsable qualité,
nutrition
Responsable R&D.

OBJECTIFS

- A**ppréhender la problématique de l'acrylamide dans les aliments.
- C**onnaître la teneur du nouveau règlement européen 2017/2158.
- Ê**tre capable de mettre en place des nouvelles mesures pour réduire le niveau d'acrylamide dans les produits.

PROGRAMME

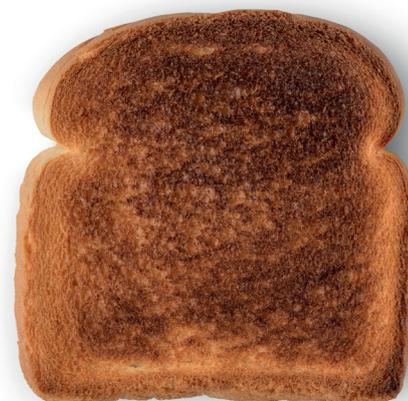
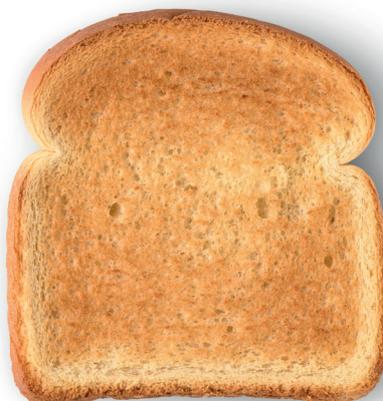
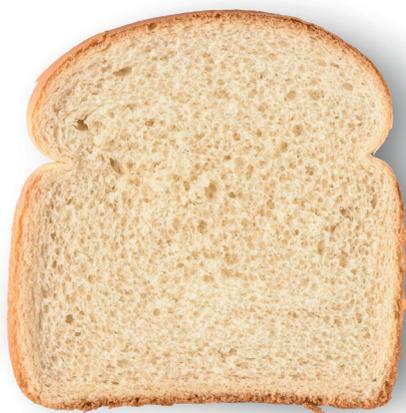
1 JOUR

Découverte de l'acrylamide dans les aliments : quelle(s) toxicité(s) ? quels sont les niveaux d'exposition ? Quels aliments concernés ? Quel mode de formation ?

Focus sur les produits de panification et biscuiterie / pâtisserie : quelles mesures d'atténuation disponibles ? Quelles méthodes d'analyse (justesse, reproductibilité, limites, ...) ? :

- Méthodes directes : LC- et GC-MS
- Méthodes indirectes : couleur, fluorescences,...

Présentation et échanges sur la réglementation (UE° 2017-2158).



OPTIMISER LA MÉTROLOGIE DES PRÉEMBALLAGES ET DE LEURS ÉQUIPEMENTS

TARIF

Adhérent 490 € HT
Non adhérent :
nous consulter

LIEU

Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE

2019
5 décembre



INTERVENANT

Denis Colson



PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

Personnels de
production, R&D, qualité.

OBJECTIFS

La question de la métrologie des poids et volumes dans les industries agroalimentaires se trouve souvent noyée dans la complexité ou abandonnée faute de solutions pratiques.

Connaître les bases simples mais complètes de la métrologie des pesages afin de pouvoir mettre en œuvre les actions pertinentes.

Acquérir des connaissances solides pour déterminer et mettre en œuvre des applications métrologiques sur les lignes de remplissage en usine et au laboratoire.

PROGRAMME

1 JOUR

La situation en entreprise ; le point pour démarrer.

La métrologie légale sur la base d'un exemple clé : les balances.

Les exigences de remplissage contenues dans les nouveaux GUIDES DGCCRF et ANIA.

Les bases simples pour construire un système solide et durable afin de maîtriser l'ensemble du parc des instruments de mesure au laboratoire et en usine.

MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Identifier les types de matériaux et la réglementation applicable

Identifier les matériaux les plus caractéristiques.

Citer les caractéristiques significatives des matériaux.

Expliquer les éléments techniques d'un cahier des charges.

Se repérer dans le contexte réglementaire.

Expliquer ce qui définit la conformité d'un emballage.

Identifier les responsabilités de l'entreprise.

Faciliter le dialogue avec les fournisseurs.

OBJECTIFS

TARIF

Adhérent 980 € HT
Non adhérent :
nous consulter

LIEU

Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE

2nd semestre



INTERVENANT

Catherine Moriot
Patrick Sauvegrain



PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

Responsables
Qualité, Recherche
& Développement,
Responsables Achats
et Responsables
Conditionnement.

PROGRAMME

2 JOURS

Connaissance des matériaux
et élaboration d'un cahier
des charges.

Les matériaux & les
emballages à base de papier,
carton et plastique.

Emballages & Environnement.

Le cahier des charges
fonctionnel.

Spécifications techniques
Achats.

La réglementation applicable aux matériaux
et emballages.

Les interactions entre les matériaux et les
aliments.

La réglementation des matériaux destinés au
contact avec les aliments.

La normalisation concernant les matériaux
au contact des aliments.

Comment évaluer et mesurer la conformité
des matériaux et emballages destinés au
contact avec les aliments ?

Evaluer la modification des propriétés
organoleptiques des aliments par les
matériaux d'emballage.

CLASSIFICATION

S'approprier la méthode de votre convention collective nationale

TARIF

Adhérent : 480 € HT
Non adhérent :
nous consulter

LIEU

Alliance 7 Services
9, bd Malesherbes
75008 Paris

DATE

19 mars

INTERVENANT

Frédérique Longueville

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

RH, Managers,
partenaires sociaux

OBJECTIFS

- A** l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :
- D**éployer la logique emploi et les profils d'emplois correspondants,
- R**édiger une fiche emploi,
- E**xpliquer la démarche de classification des emplois,
- E**laborer le classement du personnel de l'entreprise selon les nouvelles règles,
- F**aire vivre le comité paritaire de classification
- U**tiliser tous les ressorts de la méthode

PROGRAMME

1 JOUR

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



FORMATIONS SUR MESURE

Chaque formation inscrite au catalogue peut être adaptée en un programme personnalisé et spécifique aux besoins de l'entreprise



NOS FORMATEURS "EXPERT"



Philippe Brunet

INGÉNIEUR EN GÉNIE BIOLOGIQUE, RESPONSABLE INGÉNIERIE PÉDAGOGIQUE

30 ans de formation et d'expertise dans les domaines de la Chocolaterie, Confiserie, Biscuiterie-Pâtisserie et Panification Industrielle pour les entreprises de L'Alliance 7.



Hubert Chiron

MÉTIERS DE LA PANIFICATION

Issu d'une longue lignée de boulangers et diplômé de l'American Institute of Baking, Hubert Chiron est ingénieur d'études et responsable du furnil expérimental de l'INRA de Nantes depuis 1977. A l'écoute des professionnels de la filière : blés-farines-pains, il conçoit et anime des formations panification sur sites industriels en France et à l'étranger.



Denis Colson

QUALITÉ / HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Dr Vétérinaire, Responsable d'audit (référentiels d'hygiène, de qualité et d'environnement), 20 ans de formation et de conseil dans les filières alimentaires.



Henri Drouven

MAÎTRE EN CONFISERIE ET CHOCOLATERIE

Précédemment professeur spécialisé à l'école centrale d'Allemagne ZDS pour les métiers de l'industrie de la confiserie. Dirigeant d'un grand laboratoire de développement et d'une entreprise de formation pour tous les secteurs de la production de produits sucrés. Consultations et instructions techniques dans le monde entier depuis plus de 25 ans.



Mathilde Courel

INGÉNIEUR AGRONOME INA-PG & DOCTEUR EN GÉNIE DES PROCÉDÉS AGROALIMENTAIRES

Après plusieurs années en R&D dans l'industrie alimentaire puis 22 ans d'enseignement-recherche en milieu académique sur la maîtrise de la qualité des aliments par la formulation et le procédé, intervient pour Alliance 7 services principalement dans les domaines de la Chocolaterie et de la Biscuiterie-Pâtisserie.



Frédérique Longueville

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Dirigeante d'un cabinet de conseil et de formation spécialisé en gestion des ressources humaines dans les industries alimentaires : démarches GPEC, transmission des savoirs et des savoir-faire, ingénierie de CQP



Jacques Havard

INGÉNIEUR EN AGRICULTURE DE L'ESITPA

Depuis 30 ans, Ingénieur Formation à l'Ecole de Boulangerie-Pâtisserie de Paris spécialisé en Technologie, Sciences et Conduite de Projets Professionnels après avoir été 10 ans Ingénieur de Production aux Grands Moulins de Paris.



Bertrand Perin

INGÉNIEUR DE L'ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES ARTS ET MÉTIERS

Dirigeant d'un cabinet de conseil et de formation, spécialisé en Management, Communication et Gestion des compétences, précédemment Directeur formation et méthodes en entreprises.



Frédéric Menguy

CONSEIL ET FORMATION EN CONFISERIE ET DRAGÉIFICATION

Dirigeant d'un cabinet de conseil et formation en confiserie, expert en dragéification sucre et chocolat, il met son expérience terrain au service des entreprises françaises et étrangères.



Christine Marie

COMMUNICATION ET RESSOURCES HUMAINES

Consultante en formation et gestion du potentiel humain : communication professionnelle, transmission des savoir-faire, ingénierie de CQP.

L'AGENDA DES FORMATIONS 2019

1^{er} semestre

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



OPCALIM propose à ses entreprises adhérentes*, un catalogue de formations adaptées à leurs besoins, sur tout le territoire national.

ALLIANCE 7 Services y est référencé chaque année, notamment pour son expertise sur les formations métiers.

Grâce à ce partenariat, vous :

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

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

*sous conditions d'éligibilités définies par OPCALIM



L'AGENDA DES FORMATIONS 2019

2^e semestre

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

UNE QUESTION ?

Contactez : Aline LIGNOUX
alignoux@alliance7.com
01 44 77 85 32
www.formationalimentaire.com

ALLIANCE 7 Services

EN **2018**



150 CQP DÉLIVRÉS

avec l'accompagnement de l'équipe ALLIANCE 7 Services, en ingénierie, formation ou évaluation.



11 FORMATEURS

ont collaborés à la mise en place de parcours sur-mesure, ont animés des sessions de formation en INTER ou INTRA et ont accompagné des stagiaires à l'obtention de leur certification.



462 COLLABORATEURS FORMÉS

sur des compétences métiers, des CQP, ou des compétences transverses.



90 ENTREPRISES PARTENAIRES

nous font confiance pour l'adaptation ou le développement en compétences de leurs collaborateurs.



14 STAGES INSCRITS AU CATALOGUE TPE PME D'OPCALIM

ont permis à 18 entreprises de moins de 300 salariés et 52 stagiaires de bénéficier d'une prise en charge à 100% des coûts pédagogiques.

Bien plus que des services, une solution

