

FORMATIONS



L'Alliance 7
La fédération des produits de l'épicerie
et de la nutrition spécialisée



CATALOGUE

2021

NOS MISSIONS

depuis 25 ans



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

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

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

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

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

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

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

Vous pouvez retrouver toutes nos actualités et l'ensemble de notre offre sur notre site internet www.formationalimentaire.com



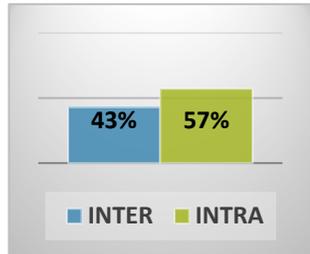
Cécile Debesse

Directrice Affaires Sociales et Formation



UNE OFFRE DE FORMATIONS

spécifique aux secteurs de L'ALLIANCE 7



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

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

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



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

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



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

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

Faites connaissance avec eux



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

Ecrivez-nous :

ALLIANCE 7 Services

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

9 boulevard Malesherbes 75008 PARIS

cdebesse@alliance7.com



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



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



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



En 2019, 100 % des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification.
(Informations mises à jour le 10/06/2020)



En 2019, 90 % des candidats présentés au Jury final des CQP ont obtenu la certification.
(Informations mises à jour le 10/06/2020)



En 2019, 97 % des stagiaires ont exprimé leur satisfaction sur la qualité des formations proposées par ALLIANCE 7 Services.

(sur la base de 630 questionnaires administrés)

| Critères évalués | Taux de satisfaction |
|---|----------------------|
| Qualité de l'accueil général | 97% |
| Qualité des équipements | 95% |
| Respect des objectifs de la formation | 98% |
| Formation adaptée au public cible | 96% |
| Respect du contenu du programme | 99% |
| Qualité du contenu de la formation délivrée | 93% |
| Qualité des échanges avec le formateur | 98% |
| Qualité des méthodes pédagogiques | 99% |

3 FAMILLES DE FORMATION

pour tous les besoins en compétence



Les Cycles métiers
Biscuiterie-Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie



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



Les formations Thématiques

CYCLES METIERS

Le produit au cœur de la formation

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

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

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

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

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

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

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

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

Parcours certifiants

www.moncompteformation.gouv.fr





PROGRAMMATION 2021

Cycle métier Biscuiterie



B
L
O
C
S

1
BISCUITIER

2
**BISCUITIER
CONFIRME**

3
**BISCUITIER
CERTIFIE**

C
A
L
E
N
D
R
I
E
R

6 jours de formation :
2 et 3 février à Paris
10 et 11 mars à Paris
31/03 et 1^{er} avril à Paris

8 jours de formation :
13 et 14 avril à Paris
1er au 4 juin : stage pratique à
Aix la Chapelle
22 et 23 juin 2021 à Paris

6 jours de formation :
8 juillet à Paris
15 au 17 septembre à Paris
26 et 27 octobre à Paris

T
A
R
I
F
S

Adhérent : 2520 € HT
Non adhérent : 3150 € HT

3920 € HT
4760 € HT

2520 € HT
3150 € HT

Prérequis pour une entrée directe en bloc 2 :

Le bloc 2 de chacun des cycles métiers est directement accessible aux salariés ayant déjà suivi le bloc 1 ou justifiant d'une expérience suffisante dans le domaine concerné et ayant eu un résultat satisfaisant aux évaluations du bloc 1 (évaluations à distance devant être passées par le candidat au moins 15 jours avant le démarrage de la formation du bloc 2)



PROGRAMMATION 2021

Cycle métier Chocolaterie



B
L
O
C
S

| 1 | 2 | 3 |
|-------------|-------------------------|-------------------------|
| CHOCOLATIER | CHOCOLATIER CONFIRME | CHOCOLATIER CERTIFIE |

C
A
L
E
N
D
R
I
E
R

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

T
A
R
I
F
S

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

Prérequis pour une entrée directe en bloc 2 :

Le bloc 2 de chacun des cycles métiers est directement accessible aux salariés ayant déjà suivi le bloc 1 ou justifiant d'une expérience suffisante dans le domaine concerné et ayant eu un résultat satisfaisant aux évaluations du bloc 1 (évaluations à distance devant être passées par le candidat au moins 15 jours avant le démarrage de la formation du bloc 2)



PROGRAMMATION 2021

Cycle métier Confiserie



B
L
O
C
S

1
CONFISEUR

2
**CONFISEUR
CONFIRME**

3
**CONFISEUR
CERTIFIE**

C
A
L
E
N
D
R
I
E
R

6 jours de formation :

4 et 5 février à Tourcoing ou Avignon

11 et 12 mars à Tourcoing ou Avignon

29 et 30 mars à Tourcoing ou Avignon

8 jours de formation :

4 et 5 mai à Paris

18 au 21 mai : stage pratique à Aix la Chapelle

29 et 30 juin à Paris

6 jours de formation :

8 juillet à Paris

15 au 17 septembre à Paris

26 et 27 octobre à Paris

T
A
R
I
F
S

Adhérent : **2520 € HT**

Non adhérent : **3150 € HT**

3920 € HT

4760 € HT

2520 € HT

3150 € HT

Prérequis pour une entrée directe en bloc 2 :

Le bloc 2 de chacun des cycles métiers est directement accessible aux salariés ayant déjà suivi le bloc 1 ou justifiant d'une expérience suffisante dans le domaine concerné et ayant eu un résultat satisfaisant aux évaluations du bloc 1 (évaluations à distance devant être passées par le candidat au moins 15 jours avant le démarrage de la formation du bloc 2)



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

La reconnaissance des compétences

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

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

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

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

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

Parcours certifiants

www.moncompteformation.gouv.fr





CQP INTERBRANCHES (CQPI)

L'EMPLOYABILITE renforcée

Le Certificat de Qualification Professionnelle Interbranches est une certification commune à plusieurs branches professionnelles, qui valide un socle de compétences commun entre des référentiels emplois identiques, existants dans différents secteurs. Le CQPI facilite, pour les salariés, les passerelles entre secteurs d'activités et donc leur mobilité.

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

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



Parcours certifiants

www.moncompteformation.gouv.fr





CQP & CQPI

Notre ACCOMPAGNEMENT



1/ Préparation du projet

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

2/ Mise en œuvre

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

3/ Résultats

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

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



CQP & CQPI

Ce qu'ils en disent

"Le projet est parti du constat que le métier de Technicien SAV/Réparateur de machines à café n'était pas considéré à sa juste valeur. Il nous paraissait important d'évaluer la compétence et la performance de ces collaborateurs.

En partenariat avec l'équipe de formation de l'Alliance 7 et notre OPCO, nous avons trouvé que le CQP Agent de maintenance pourrait répondre à ce besoin car il contient des modules très proches du métier de Technicien SAV. Ainsi nous avons créé un CQP Agent de maintenance spécifique aux Réparateurs de machines à café. Il a pu voir le jour grâce à une collaboration extraordinaire entre tous les intervenants du projet et nous sommes fiers d'avoir fait partie de cette nouvelle reconnaissance de talent.

Nous avons eu 5 diplômés en 2020 et renouvelons l'expérience en 2021. Il s'agit d'une très belle réussite dans le développement et la valorisation des compétences de nos collaborateurs ».

Céline De Luca – Pilote de la mise en place du CQP – DRH de CAFES RICHARD

"A 24 ans, j'avais déjà une expérience dans l'électroménager mais le secteur technique de la machine à café m'attirait parce que j'accorde de l'importance au fait de boire un bon café. Avec juste 2 ans d'ancienneté dans mon entreprise, j'ai saisi l'opportunité de me former plus avant lorsqu'elle s'est présentée. Ce CQP a été l'occasion d'en apprendre plus et plus vite sur le métier et tous les services de l'entreprise. J'ai particulièrement apprécié les moments d'échange à la fois avec ma promotion, des réparateurs venus de plusieurs agences de France, mais aussi avec les experts qui se sont investis pour nous former. Et au bout, le plaisir de la reconnaissance d'un savoir-faire.«

Anthony – Candidat au CQP Agent de Maintenance – Technicien de Maintenance chez EXPRESSO SERVICES / CAFES RICHARD

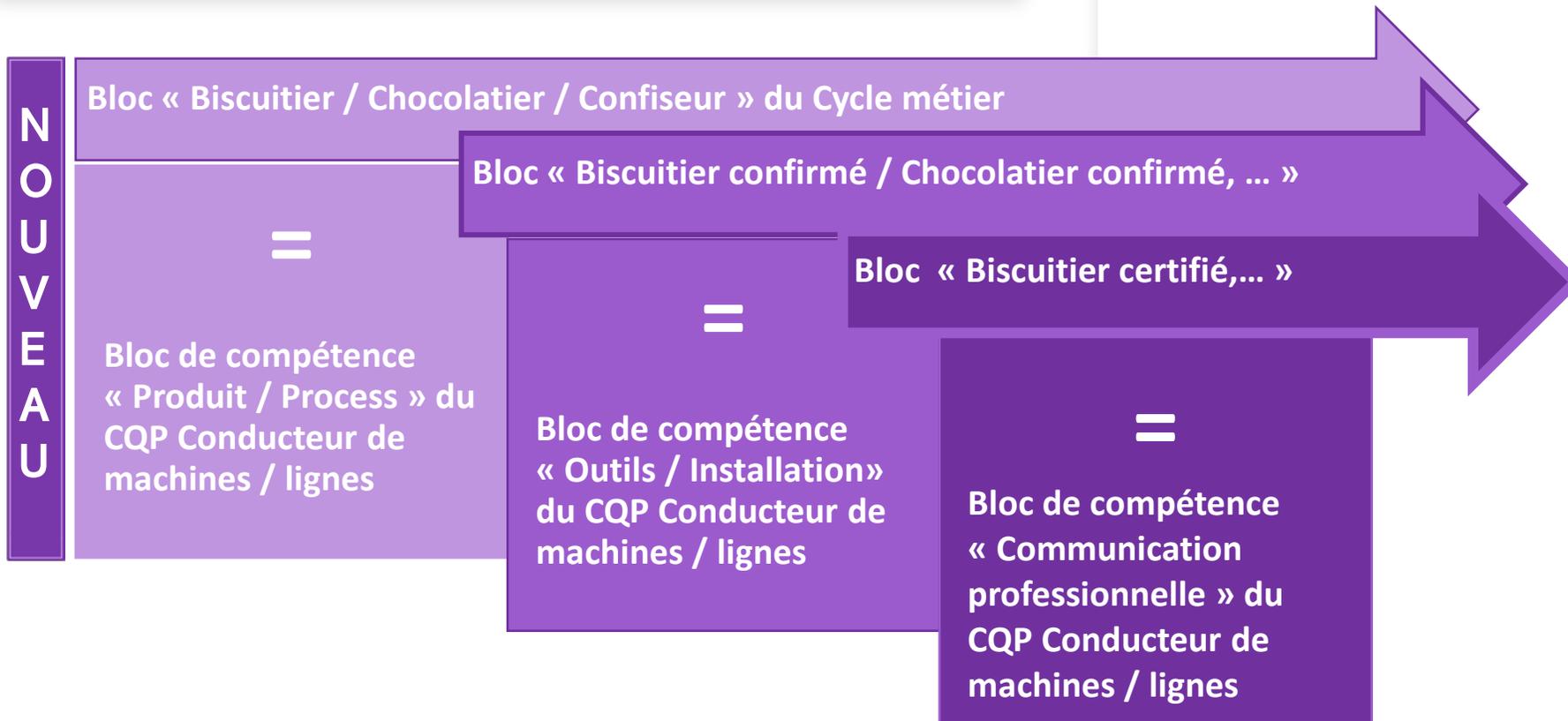
"Lorsque l'on m'a proposé de devenir tuteur, je ne pensais pas que mon rôle allait avoir autant d'importance. En effet, le fait de le noter, de l'accompagner et de le conseiller l'a aidé à mener à bien son projet. Pour ma part, cela m'a permis de mieux connaître le technicien avec une vision et une relation différentes de notre relation habituelle responsable/technicien. Ce CQP est vraiment une opportunité pour le candidat de monter en compétences techniquement, de mieux connaître l'entreprise et de créer des liens forts avec les autres candidats, les formateurs et les ressources humaines. Cette expérience est vraiment positive pour tous ».

Grégory – Tuteur d'un candidat au CQP Agent de maintenance – Responsable Service Après-Vente chez EXPRESSO SERVICES / CAFES RICHARD



PASSERELLES CYCLES METIERS - CQP

1 formation = 2 certifications



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

FORMATIONS THEMATIQUES

« *L'actualisation des connaissances* »

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

Les thématiques couvrent 6 domaines d'activités :

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



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



*ENCORE
QUELQUES
PLACES !*

PROGRAMMATION 2020

Agenda du 4ème trimestre



QUELQUES NOUVEAUTES !



PROGRAMMATION 2021

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

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

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

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

« *PROCESS* »



PROGRAMMATION 2021

La farine en Biscuiterie :

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

Formulation en Biscuiterie-pâtisserie :

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

Maîtriser et estimer l'humidité d'un produit :

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

Chocolat et couvertures :

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

« QUALITE & REGLEMENTATION »

PROGRAMMATION 2021

Détergents & désinfectants :

réglementation et usage en agroalimentaire 

Matériaux au contact des denrées alimentaires :

adéquation des matériaux des emballages et exigences fournisseurs

Etiquetage des produits :

maîtrisez les pratiques d'informations



« HACCP Sécurité alimentaire »



PROGRAMMATION 2021

Allergènes alimentaires :

 identifier les dangers et maîtriser les risques

Corps étrangers et nuisibles :

maîtriser les risques de corps étrangers sur un site de production

IFS FOOD V7 :

se préparer à l'audit de certification

BRC V8 :

perfectionnement pour les animateurs

« *RH / SOCIAL* »



PROGRAMMATION *2021*

Classification :

 s'approprier la méthode de votre Convention Collective Nationale »

CCN des 5 Branches des Industries Alimentaires Diverses :

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

« AFFAIRES PUBLIQUES »



PROGRAMMATION 2021

Mécanismes de décision en France et en Europe :



comprendre les processus à l'origine de la réglementation alimentaire

Bâtir et déployer une stratégie d'influence :

faire connaître les enjeux liés aux activités de votre entreprise

« COM' »



PROGRAMMATION 2021

Réseaux sociaux & Influenceurs digitaux :

intérêts, fonctionnements et bonnes pratiques



MEDIAS : fonctionnement & prise de parole :

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

À noter...

Découvrez « A7 COM' », le service dédié de L'ALLIANCE 7,
à vos projets de communication

<https://www.alliance7.com/services/communication/>



AFEST
&
POEC

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



AFEST

DE QUOI S'AGIT-IL ?

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

POURQUOI Y RECOURIR ?

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

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

QUEL ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE PART ?

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



POEC

DE QUOI S'AGIT-IL ?

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

POURQUOI Y RECOURIR ?

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

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

QUEL ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE PART ?

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





RÉFÉRENCES

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

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



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

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



www.formationalimentaire.com