

FORMATIONS

Nous avons le plaisir de vous informer de notre certification QUALIOP1

Qualiopi
processus certifié



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



CATALOGUE

2023

NOS MISSIONS

depuis 27 ans



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

Il y a 27 ans L'ALLIANCE 7 a souhaité, avec la création de l'Organisme de formation ALLIANCE 7 Services, apporter des solutions de maintien et de développement des compétences pour tous les secteurs représentés. Depuis, l'offre évolue régulièrement, afin de répondre aux évolutions techniques, technologiques, culturelles et aux nouveaux enjeux de vos organisations.

NOS MISSIONS

édito

Refonte des référentiels des CQP du secteur alimentaire, toilettage des Cycles métiers, définition des niveaux de prise en charge des coûts des contrats d'apprentissage, tels furent notamment les chantiers 2022 de l'équipe formation de L'Alliance 7.

Nous avons aussi créé une commission formation, qui vous est ouverte ainsi qu'à vos experts formation, afin de toujours mieux vous informer et adapter avec vous nos actions et dispositifs à vos besoins et enjeux de développement des compétences. Votre organisme de formation de branche a de plus renouvelé sa certification Qualiopi afin de continuer à pouvoir vous proposer des prestations de qualité et ouvertes aux financements d'Ocapiat.

Notre offre de formation s'enrichit en 2023 de nouvelles formations, notamment en management de proximité en production, témoignant de notre démarche d'amélioration continue afin de répondre au plus près à vos préoccupations et besoins.

Découvrez donc notre millésime 2023 en parcourant votre catalogue formation Alliance 7 Services !

Nous vous rappelons que nos formations, orientées métier et terrain, dispensées par des formateurs experts et reconnus, peuvent être adaptées à tous vos besoins et dispensées partout en France.

N'hésitez donc pas à nous contacter !

Retrouvez toutes nos actualités et l'ensemble de notre offre sur :
www.formationalimentaire.com

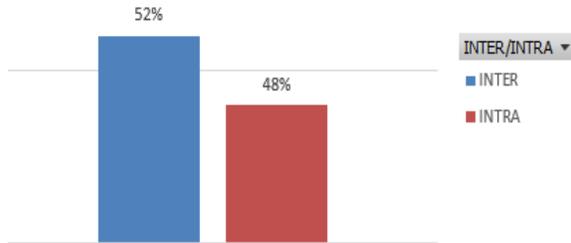


Cécile Debesse

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** » : 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 OCAPAT, le « Catalogue Offre Régionale » propose des stages dont les **coûts pédagogiques sont pris en charge à 100%** : [découvrir l'offre TPE PME](#)



En 2023, une offre de formations INTER partout en France,
contactez-nous => fmassenet@alliance7.com

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

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

[Faites connaissance avec eux](#)



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

Contactez-nous :

ALLIANCE 7 Services

A l'attention de Fanny MASSENET, Responsable Formation

fmassenet@alliance7.com



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



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



Fanny Massenet
Responsable
Formation
01 44 77 85 32
fmassenet@alliance7.com



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



En 2020 et 2021, 100 % des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification.



En 2021, 100% des candidats présentés au Jury final des CQP ont obtenu la certification (99% en 2020)



En 2021, 97% des stagiaires ont exprimé leur satisfaction sur la qualité des formations proposées par ALLIANCE 7 Services.

(sur la base de 312 questionnaires administrés)

Qualité de l'accueil général	97%
Qualité des équipements	95%
Respect des objectifs de la formation	97%
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>



CYCLES METIERS

Le produit au cœur de la formation

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

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



En 2020 et 2021, 100 % des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification.





PROGRAMMATION 2023

Cycle métier Biscuiterie



B
L
O
C
S

C
A
L
E
N
D
R
I
E
R

T
A
R
I
F
S

1 BISCUITIER

6 jours de formation :

- . 6 et 7 février 2023 / Paris
- . 27 et 28 mars 2023 / Paris
- . 24 et 25 avril 2023 / Paris

2 BISCUITIER CONFIRME

8 jours de formation :

- . 11 et 12 mai 2023 / Paris
- . 23 au 26 mai 2023 / Aix la Chapelle (Stage pratique)
- . 22 et 23 juin 2023 / Paris

3 BISCUITIER CERTIFIE

6 jours de formation :

- . 30 juin 2023 / Paris
- . 6 au 8 septembre 2023 / Paris
- . 15 et 16 novembre 2023 / Paris

Parcours de formation 100 % présentiel

Adhérent : 2520 € HT
Non adhérent : 3150 € HT

3920 € HT
4760 € HT

2520 € HT
3150 € HT

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

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



PROGRAMMATION 2023

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

<u>6 jours de formation :</u>	<u>8 jours de formation :</u>	<u>6 jours de formation :</u>
. 28 et 29 mars 2023 / Paris	. 4 et 5 mai 2023 / Paris	. 30 juin 2023 / Paris
. 18 et 19 avril 2023 / Paris	. 20 au 23 juin 2023 / Aix la Chapelle (Stage pratique)	. 6 au 8 septembre 2023 / Paris
. 24 et 25 avril 2023 / Paris	. 28 et 29 juin 2023 / Paris	. 15 et 16 novembre 2023 / Paris

Parcours de formation 100 % présentiel

T
A
R
I
F
S

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

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

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



PROGRAMMATION 2023

Cycle métier Confiserie



B
L
O
C
S

C
A
L
E
N
D
R
I
E
R

T
A
R
I
F
S

1 CONFISEUR

6 jours de formation :

Région Nord :

. 15 et 16 février 2023 /
Tourcoing

. 8 et 9 mars 2023 /
Tourcoing

. 22 et 23 mars 2023 /
Tourcoing

Région Sud :

. 14, 15 et 16 mars 2023 /
Avignon

. 4, 5 et 6 avril 2023 /
Avignon

2 CONFISEUR CONFIRME

8 jours de formation :

. 12 et 13 avril 2023 / Paris

. 25 au 28 avril 2023 /Aix la
Chapelle (Stage pratique)

. 11 et 12 mai 2023 / Paris

3 CONFISEUR CERTIFIE

6 jours de formation :

. 30 juin 2023 / Paris

. 6 au 8 septembre 2023 / Paris

. 15 et 16 novembre 2023 /
Paris

Parcours de formation 100 % présentiel

Adhérent : 2520 € HT
Non adhérent : 3150 € HT

3920 € HT
4760 € HT

2520 € HT
3150 € HT

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

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

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

La reconnaissance des compétences

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

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

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

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

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





CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

Définition:

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

→ *branche des industries alimentaires diverses*

- **Certificat** : un document officiel reconnu par l'ensemble des entreprises d'une même branche professionnelle.
- **Qualification** : certifie qu'un salarié maîtrise un emploi donné défini.
→ *conducteur de machine, 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 sur des métiers propres à une profession.

Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

Principe:

Une équipe:

6 à 8 stagiaires

+

Des Formateurs de l'Alliance 7 Services

+

Tuteurs de l'entreprise et RH

⇒ Un comité de pilotage

Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

Principe:

UNE FORMATION A PARTIR DE L'ACTIVITE QUOTIDIENNE

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

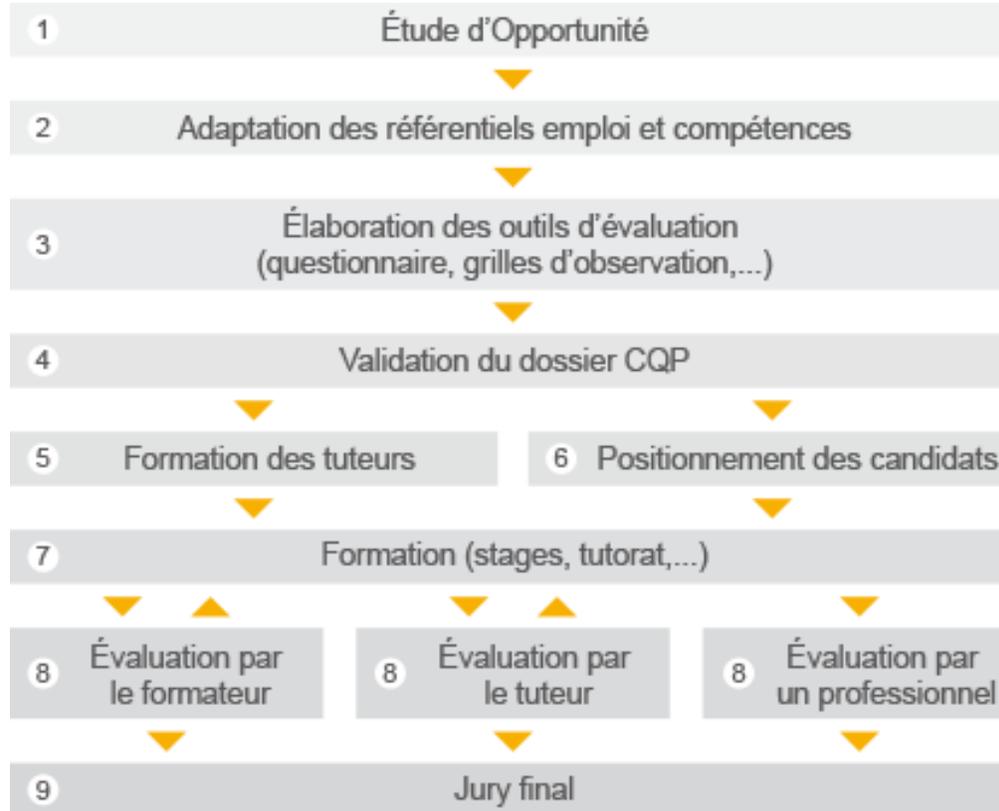
Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

Les étapes:



Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

CQP INTERBRANCHES (CQPI)

L'EMPLOYABILITE renforcée

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

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

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





CQP & CQPI

Notre ACCOMPAGNEMENT



1/ Préparation du projet

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

2/ Mise en œuvre

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

3/ Résultats

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

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

FORMATIONS THEMATIQUES

« L'actualisation des connaissances »

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

Les thématiques couvrent 6 domaines d'activités :

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



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



**QUELQUES
NOUVEAUTES !**



PROGRAMMATION 2023

Food safety culture :

Comment appréhender et déployer concrètement ce concept ? Cette formation vous permet de vous apporter des outils et des réponses pour la mise en œuvre efficace de cette démarche dans votre quotidien et vous préparer à consolider ou renforcer votre niveau de maturité dans toutes ses dimensions essentielles.

Manager de proximité en production:

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

« *PROCESS* »

PROGRAMMATION 2023

Maîtrise du paramétrage des farines :



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

Formulation en Biscuiterie-pâtisserie :

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

Maîtriser et estimer l'humidité d'un produit :

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

Chocolat et couvertures :

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



« QUALITE & REGLEMENTATION »



PROGRAMMATION 2023

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 2023

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

Référent nuisibles :

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



« RH // SOCIAL »



PROGRAMMATION

2023

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 2023

Mécanismes de décision en France et en Europe :



Comprendre les processus à l'origine de la réglementation alimentaire



« *DISTANCIEL* »

PROGRAMMATION 2023

Etiquetage des produits :



Maîtrisez les pratiques d'informations

Nutrition spécialisée :

Appliquer les exigences réglementaires spécifiques des produits de « nutrition spécialisée ».



*Réservez vos
Places!*

PROGRAMMATION 2023



Fanny MASSENET

Responsable Formation

fmassenet@alliance7.com

01 44 77 85 32



Agenda Formations 2023



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

Quoi de neuf en 2023 ?



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

- *A compter du 1^{er} trimestre 2023*
- *Maintien d'une certification reconnue*
- *Eligibilité au financement via le CPF*

À noter...

Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com



*ALLIANCE 7 Services renouvelle :
« Le quart d'heure formation »*

*15 minutes d'échanges en distanciel,
organisées pour présenter un sujet formation
(ex les CQP, Parcours Cycles métiers,
dispositifs formations, etc...)*

*Calendriers et Inscriptions => A réception du
mail d'invitation*

À noter...

Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

Partenariat avec FEBP SERVICES

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

Le pétrissage
de la pâte

La cuisson

Les matières
sucrantes



Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

Partenariat avec ANIA FORMATIONS

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



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



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



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



Pour un traitement efficace des pénalités



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



Maitrisez vos données produit



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

Pour plus d'information contactez :

contact@ania-formations.net

01 89 16 77 21

L'AFEST :

L'action de
formation en
situation de travail

LA POEC :

La préparation
opérationnelle à
l'emploi collective

Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

Action de Formation en Situation de Travail

Qu'est-ce que c'est ?

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

Pour Qui ?

Les salariés des entreprises adhérentes à l'Alliance 7.

Pourquoi ?

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

Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective

Qu'est-ce que c'est ?

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

Pour Qui ?

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

Pourquoi ?

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

Pour plus d'information, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

Références

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

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



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

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

Nous avons le plaisir de vous informer de notre certification QUALIOPi



processus certifié



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

