

# FORMATIONS

C A T A L O G U E

---

2025



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

# SOMMAIRE

1	<a href="#">Nos Missions</a>	P3
2	<a href="#">Edito</a>	P4
3	<a href="#">Notre Offre</a>	P5
4	<a href="#">L'équipe</a>	P11
5	<a href="#">Les Formateurs</a>	P12

6	<a href="#">Cycles Métiers</a>	P13
7	<a href="#">CQP &amp; CQPI</a>	P19
8	<a href="#">Formations Thématiques</a>	P27
9	<a href="#">Nos Partenariats</a>	P59
10	<a href="#">Infos Pratiques</a>	P65



# NOS MISSIONS



La Fédération de **L'ALLIANCE 7**

rassemble 9 syndicats des métiers de l'épicerie et de la nutrition spécialisée.

Il y a 29 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.

# EDITO



CÉCILE DEBESSE  
DIRECTRICE AFFAIRES SOCIALES ET FORMATION

Découvrez le nouveau **catalogue de formation 2025** de votre organisme de formation de branche **Alliance 7 Services** !

Complètement refondu, il s'enrichit de nouvelles formations autour de la **performance énergétique**, de la **nutrition infantile** et de l'utilisation de **l'eau en industrie agro-alimentaire** afin de répondre au plus près à vos enjeux et besoins.

En **2024**, une centaine de **CQP** ont été validés par la branche, confortant la dynamique de reconnaissance des compétences dans les entreprises de nos secteurs.

En parallèle **L'Alliance 7** a continué à s'investir dans le chantier de refonte des référentiels des CQP du secteur alimentaire qui suit son cours.

A nouveau renouvelé **Qualiopi**, Alliance 7 Services peut ainsi continuer à pouvoir vous proposer des prestations de qualité et ouvertes aux financements d'Ocapiat.

Un certain nombre de formations de notre catalogue sont d'ailleurs référencées pour 3 ans dans le cadre de **l'offre de formation régionale OCAPAT** avec un financement des coûts pédagogiques à 100% pour les entreprises de moins de 50 salariés, et depuis l'année dernière un financement partiel possible pour les entreprises de plus de 50 salariés : [offre régionale OCAPAT](#)

Nous vous rappelons que toutes nos formations sont orientées **métier** et **terrain** et sont dispensées par des formateurs experts et reconnus.

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

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



# UNE OFFRE DE FORMATIONS SPÉCIFIQUE AUX SECTEURS DE L'ALLIANCE 7



## TARIFS PRÉFÉRENTIELS

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



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



**DISPENSÉES PARTOUT EN FRANCE  
INTER ET INTRA**

# 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.



# OFFRE SUR MESURE

## UNE RÉPONSE AUX ENJEUX

---

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

Toutes les formations proposées par **ALLIANCE 7 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** : [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com) ou 01 44 77 85 32

## EN QUELQUES CHIFFRES



En 2023, **100 %** des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification



En 2023, **100%** des candidats présentés au Jury final des CQP ont obtenu la certification (100% en 2022)



En 2023, **98%** des stagiaires ont exprimé leur satisfaction sur la qualité des formations proposées par ALLIANCE 7 Services.  
(sur la base de 336 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@alliance7.com](mailto:cdebesse@alliance7.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

Bureau Veritas Certification certifie que les prestations d'**Alliance 7 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  
[cdebese@alliance7.com](mailto:cdebese@alliance7.com)



Fanny MASSENET  
Responsable Formation  
0144778532  
[fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)



Morwan MASSON  
Chargé de Formation  
0144778543  
[mmasson@alliance7.com](mailto:mmasson@alliance7.com)

# NOS FORMATEURS EXPERTS

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!

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



# CYCLES MÉTIER

*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



# CYCLE MÉTIER BISCUITERIE - PÂTISSERIE



## BISCUITIER 6 JOURS

Matières premières et  
produits

**6 et 7 février à Paris**  
**19 et 20 mars à Paris**  
**8 et 9 avril à Paris**

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

## BISCUITIER CONFIRMÉ 8 JOURS

Process et applications  
industrielles

**13 et 14 mai à Paris**  
**3 au 6 juin en Allemagne**  
**24 et 25 juin à Paris**

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

## BISCUITIER CERTIFIÉ 6 JOURS

Conduite de projet et  
résolution de problèmes

**26 juin à Paris**  
**23 au 25 septembre à  
Paris**  
**26 et 27 novembre à  
Paris**

Tarif Adhérents A7 : 2 520 € HT  
Remise de  
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

---

**11 et 12 mars à Paris  
22 et 23 avril à Paris  
20 et 21 mai à Paris**

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



**CHOCOLATIER  
CONFIRMÉ  
8 JOURS**

Process et applications  
industrielles

---

**11 et 12 juin à Paris  
9 au 12 septembre en  
Allemagne  
01 et 02 octobre à Paris**

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



**CHOCOLATIER CERTIFIÉ  
6 JOURS**

Conduite de projet et  
résolution de problèmes

---

**26 juin à Paris  
23 au 25 septembre à  
Paris  
26 et 27 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

**11 au 13 février à Avignon  
11 au 13 mars à Avignon  
ou  
18 au 20 mars à Tourcoing  
1 au 3 avril à Tourcoing**

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



**CONFISEUR CONFIRMÉ  
8 JOURS**

Process et applications  
industrielles

**16 et 17 avril à Paris  
13 au 16 mai en  
Allemagne  
11 et 12 juin à Paris**

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



**CONFISEUR CERTIFIÉ  
6 JOURS**

Conduite de projet et  
résolution de problèmes

**26 juin à Paris  
23 au 25 septembre à  
Paris  
26 et 27 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 : [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

01 44 77 85 32



# 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.

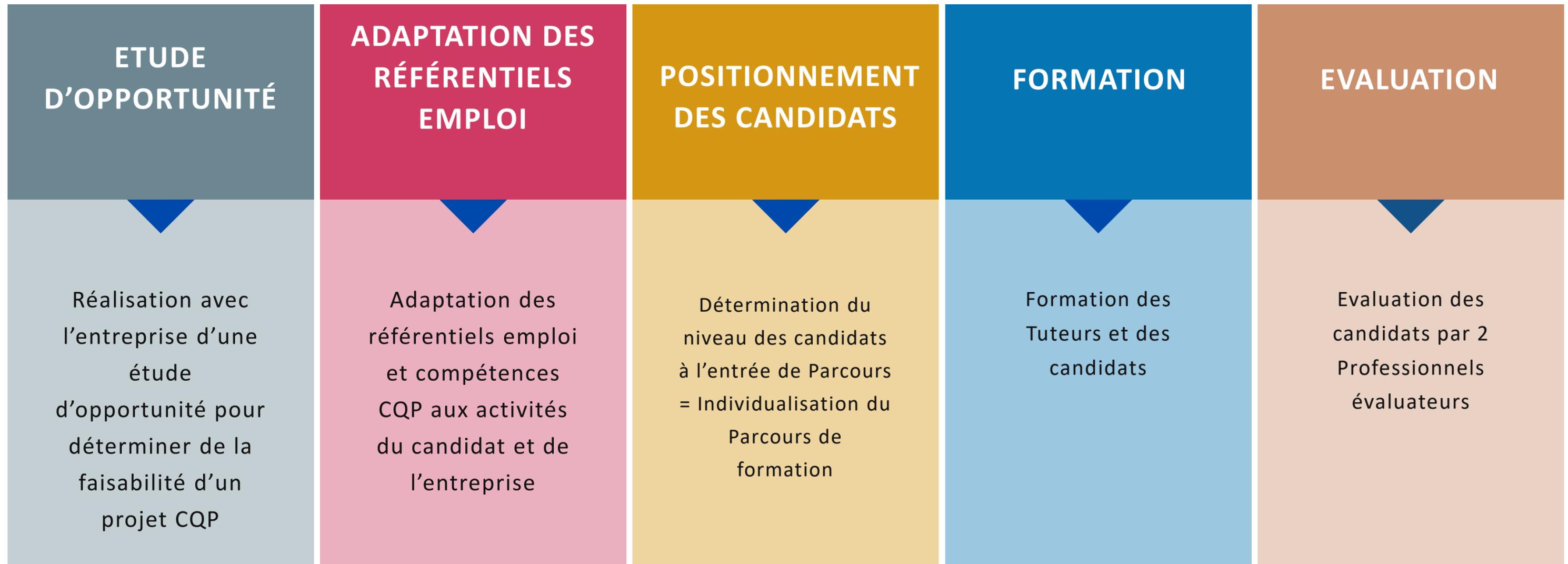


Reconnu par l'Etat (CQP enregistrés au RNCP/RS)

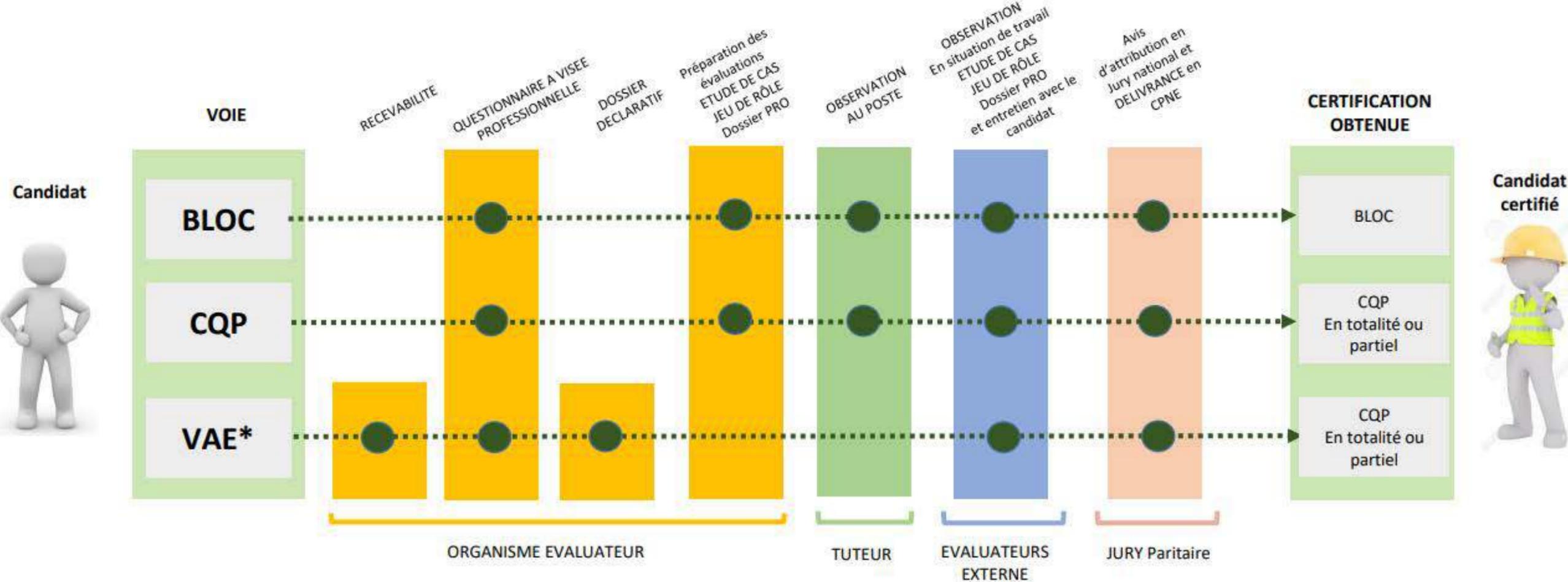


**ALLIANCE 7 Services** propose une offre CQP uniquement en **intra entreprise\*** pour les **CQP Conducteur de machines et Conducteur de ligne**

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



# 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

# CQP INTERBRANCHES (CQPI) L'EMPLOYABILITE RENFORCÉE

---



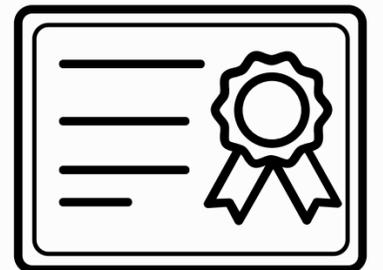
Le **Certificat de Qualification Professionnelle Interbranches** est une certification commune à plusieurs branches professionnelles, qui valide un socle de compétences commun entre des référentiels emplois identiques, existants dans différents secteurs.

Le CQPI facilite, pour les salariés, les passerelles entre secteurs d'activités et donc leur mobilité.

**Alliance 7 Services** est membre de la Charte CQPI depuis 2012.

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

01 44 77 85 32



# 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**28 janvier 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu



# Maîtriser l'humidité d'un produit



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Philippe BRUNET



## 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**16 septembre 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu



# Formulation en biscuiterie pâtisserie



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Philippe BRUNET



## 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**17 et 18 septembre 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu



# 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**21 et 22 mai 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu



# 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



**Adhérents A7** : Sur devis  
**Non adhérents A7** : Sur devis

Tarifs



Nous consulter (uniquement en INTRA)

Date(s) et lieu



# 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](#)

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 denrées alimentaires
- 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**4 décembre 2025 à Paris**

## 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**17 avril 2025 à Paris**

## 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

*Possibilité de Distanciel (nous contacter)*



## 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**17 et 18 juin 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu



# Métrologie des préemballés et des équipements - le contrôle adapté



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Christian PIAT



## Objectifs

- Acquérir des connaissances de base pour déterminer et mettre en œuvre des applications métrologiques en usine et au laboratoire.
- Connaître les principes de la métrologie légale pour les denrées préemballées.
- Appliquer les bases de la métrologie au niveau des équipements de pesage et des thermomètres
- Comprendre et définir les dispositions applicables du guide DGCCRF au contrôle métrologique des préemballages avec ou sans « e » métrologique
- Savoir interpréter les résultats et mettre en œuvre les décisions métrologiques à appliquer



## Public visé et prérequis

Responsables qualité en IAA,  
Responsables en charge du parc des équipements de mesures et de contrôles en IAA  
Prérequis : Connaissances de base sur la réglementation applicables notamment sur les préemballés (guide DGCCRF)  
Notions de base sur Excel (formules)



## Modalité

Présentiel

*Possibilité de Distanciel (nous contacter)*



## Programme

- La situation en entreprise, le point pour démarrer
- La métrologie des instruments en IAA
- Contrôle métrologique des préemballages. Illustration par la guide pratique de l'administration à l'usage de tous.

[\(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici\)](#)



## Durée

7 heures - 1 jour



## 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**6 février 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu



# Métrologie des préemballés et des équipements - les outils adaptés



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Christian PIAT



## Objectifs

- Comprendre les notions théoriques et les bases statistiques pour appliquer la réglementation sur les préemballés (distribution normale, propriétés de la moyenne et de l'écart-type)
- Connaître les principes du contrôle adapté aux préemballés en cours de fabrication (centrage, effectif, fréquence de prélèvement, capacité et surdosage)
- Savoir concevoir et exploiter une carte de contrôle des préemballages (cartes de contrôle de la moyenne et de l'écart-type, limites de contrôle).
- Comprendre les principes de l'efficacité de la carte de contrôle pour détecter un dérèglement (POM)



## Public visé et prérequis

Responsables qualité en IAA,  
Responsables en charge du parc des équipements de mesures et de contrôles en IAA  
Prérequis : Connaissances de base sur la réglementation applicable notamment sur les préemballés (ou avoir suivi le module 1 sur les contrôles adaptés) Notions de base en statistiques (ou avoir suivi le module) et notions de base sur Excel (formules)



## Modalité

Présentiel

*Possibilité de Distanciel (nous contacter)*



## Programme

- Rappel des fondamentaux en statistique et métrologie
- Le contrôle des préemballés – Application en IAA
- Mise en place des cartes de contrôles – Cartes de Shewart
- Efficacité des cartes de contrôles - Application des exigences du Guide DGCCRF

[\(Retrouvez le programme détaillé cliquez ici\)](#)



## Durée

7 heures - 1 jour



## 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**7 février 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu





Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Maris-Pierre OSPITAL



## Objectifs

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

*NB: Possibilité de réaliser le programme sur d'autres catégories de "nutrition spécialisée" comme :*

- Aliments minceur ;
- Aliments pour sportifs ;
- Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales;
- Denrées alimentaires « sans gluten » ou « à très faible teneur en gluten »

*Nous contacter*



## Public visé et prérequis

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

Prérequis : Connaissances sur la réglementation applicable aux aliments courants



## Modalité

Présentiel

Possibilité de Distanciel (nous contacter)



## Programme

Pour chaque catégorie de produits de « nutrition infantile » :

- 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**14 et 15 octobre 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu



# HACCP / Sécurité alimentaire



- [Allergènes alimentaires](#)
- [Corps étrangers et nuisibles](#)
- [Référents nuisibles](#)
- [IFS FOOD V8](#)
- [FOOD Safety Culture](#)
- [L'eau en IAA](#)

NEW

# 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 maîtriser les choix et les décisions à prendre et agir dans 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 former et 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 de 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**10 juin 2025 à Paris**

## 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 réglementation 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**2 octobre 2025 à Paris**

## 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 réglementation 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

Tarifs



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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**4 février 2025 à Paris**

## 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 réglementaires et normatives
- L'auto-diagnostic
- 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**19 juin 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu





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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**23 septembre 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu





# RH / SOCIAL



[cLASSIFICATION](#)



[CCN des 5 branches 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**13 mars 2025 à Paris**  
**18 et 20 novembre 2025 matins en distanciel (Visio Teams)**

## Date(s) et lieu



# Convention Collective Nationale des 5 Branches des Industries Alimentaires

## Diverses



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Cécile DEBESSE



### Objectifs

- Comprendre les éléments clés de la CCN des 5 branches 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



### Programme

- La CCN des 5 Branches Industries Alimentaires Diverses
- La négociation collective d'entreprise

(Retrouvez le programme détaillé [cliquez ici](#))



### Durée

7 heures - 1 jour



### Modalités d'évaluations

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



### Modalité

Présentiel



### Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif  
Remise de support de stage



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

Tarifs



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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**3 juin 2025 à Paris**

## 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 de la formation à compléter par le stagiaire.
- Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage



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

## Tarifs



**4 et 5 juin 2025 à Paris**

## Date(s) et lieu



NEW



# Performance énergétique



[Devenir acteur de la performance  
énergétique - Niveau 1](#)



[élaborer un projet de performan - Niveau  
2ce énergétique](#)

# Devenir acteur de la performance énergétique - Niveau 1



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Organisme Lemon Energy



## Objectifs

- Consolider ses connaissances sur l'énergétique dans l'industrie et sa réglementation
- Appréhender la méthodologie d'évaluation de la performance énergétique des installations
- Identifier les leviers d'optimisation de la performance énergétique sur un site industriel
- Reconnaître les actions pour lesquelles des financements sont éligibles



## Public visé et prérequis

Directeur industriel & opérations, Responsable production, Responsable QHSE, Responsable maintenance

Aucun prérequis



## Modalité

Présentiel



## Programme

### La transition énergétique de l'industrie agro-alimentaire (2h)

- Rôle et objectifs de l'industrie dans la transition énergétique
- Directive Européenne sur l'Efficacité Energétique et évolutions réglementaires - Atelier en groupe : Procédés, utilités, production d'énergie, par où commencer ?

### Indicateurs de performance et ordres de grandeur (2h)

- Retours d'expérience : les actions d'optimisation et leur impact
- Méthodologie de définition et évaluation des indicateurs de performance énergétique

### Optimisation énergétique des équipements industriels (4h)

- Cas pratique : leviers d'optimisation d'un équipement industriel
- Calcul estimatif des gains énergétiques et financiers

(Retrouvez le programme détaillé cliquez [ici](#))



## Durée

8 heures - 1 jour



## Méthodes et moyens pédagogiques

Des ateliers d'échanges tout au long de la formation pour orienter les exemples autour de cas concrets ciblés et de mises en situation.



## Modalités d'évaluations

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



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

## Tarifs



## Nous contacter

## Date(s) et lieu



# Elaborer un projet de performance énergétique - Niveau 2



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Organisme Lemon Energy



## Objectifs

- Comprendre les enjeux énergétiques sur une thématique terrain
- Evaluer les possibilités de sobriété et efficacité énergétique
- Estimer les gains énergétiques envisageables pour un projet
- Présenter et mettre en valeur une initiative de performance



## Public visé et prérequis

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

Prérequis : Formation « Devenir acteur de la performance énergétique (Niveau 1) »



## Modalité

Présentiel



## Programme

### 2 ateliers thématiques au choix des participants :

- Air comprimé - Production de froid - Production de chaud - Récupération de chaleur fatale - Traitement de l'air - Optimisation énergétique du process chocolatier - Optimisation énergétique du séchage de lait

### Pour chaque atelier (4h) :

- Revue des problématiques terrain - Bases de l'optimisation énergétique sur la thématique et bonnes pratiques de sobriété - Cas d'application pratique: réalisation des calculs sur une étude de cas - Mise en situation: présenter un projet d'optimisation sur la thématique

(Retrouvez le programme détaillé [cliquez ici](#))



## Durée

8 heures - 1 jour



## Méthodes et moyens pédagogiques

Des ateliers d'échanges tout au long de la formation pour orienter les exemples autour de cas concrets ciblés et de mises en situation.



## Modalités d'évaluations

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



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

Tarifs



Nous contacter

Date(s) et lieu





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

Contactez-nous : [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

01 44 77 85 32





## Nos Partenariats

# PARTENARIAT AVEC FEBP SERVICES

En tant qu'adhérents à l'Alliance 7, bénéficiez des tarifs préférentiels pour les Trois formations organisées par FEBP SERVICES.



[Le pétrissage de la pâte](#)



[La cuisson](#)



[Les matières sucrantes](#)

# PARTENARIAT AVEC ANIA FORMATIONS

En tant qu'adhérents à l'Alliance 7, bénéficiez de tarifs préférentiels pour ces 7 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, en pleine évolution du cadre réglementaire



Pour un traitement efficace des pénalités



Le droit de la concurrence appliqué aux relations fournisseurs alimentaires - distributeurs



Maitriser le cadre réglementaire en vigueur concernant les allégations environnementales



La communication de crise pour préserver la réputation de l'entreprise

NEW



## NOUVEAU PARTENARIAT EN 2025

LEMON

> ENERGY <

[RETROUVEZ ICI LES FORMATIONS PROPOSÉES SUR  
LA PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE INDUSTRIELLE](#)



Vous avez des questions concernant **les partenariats** ?

Contactez-nous : [fmassenet@alliance7.com](mailto:fmassenet@alliance7.com)

01 44 77 85 32



# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE !

---



## LES INFORMATIONS PRATIQUES



**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**

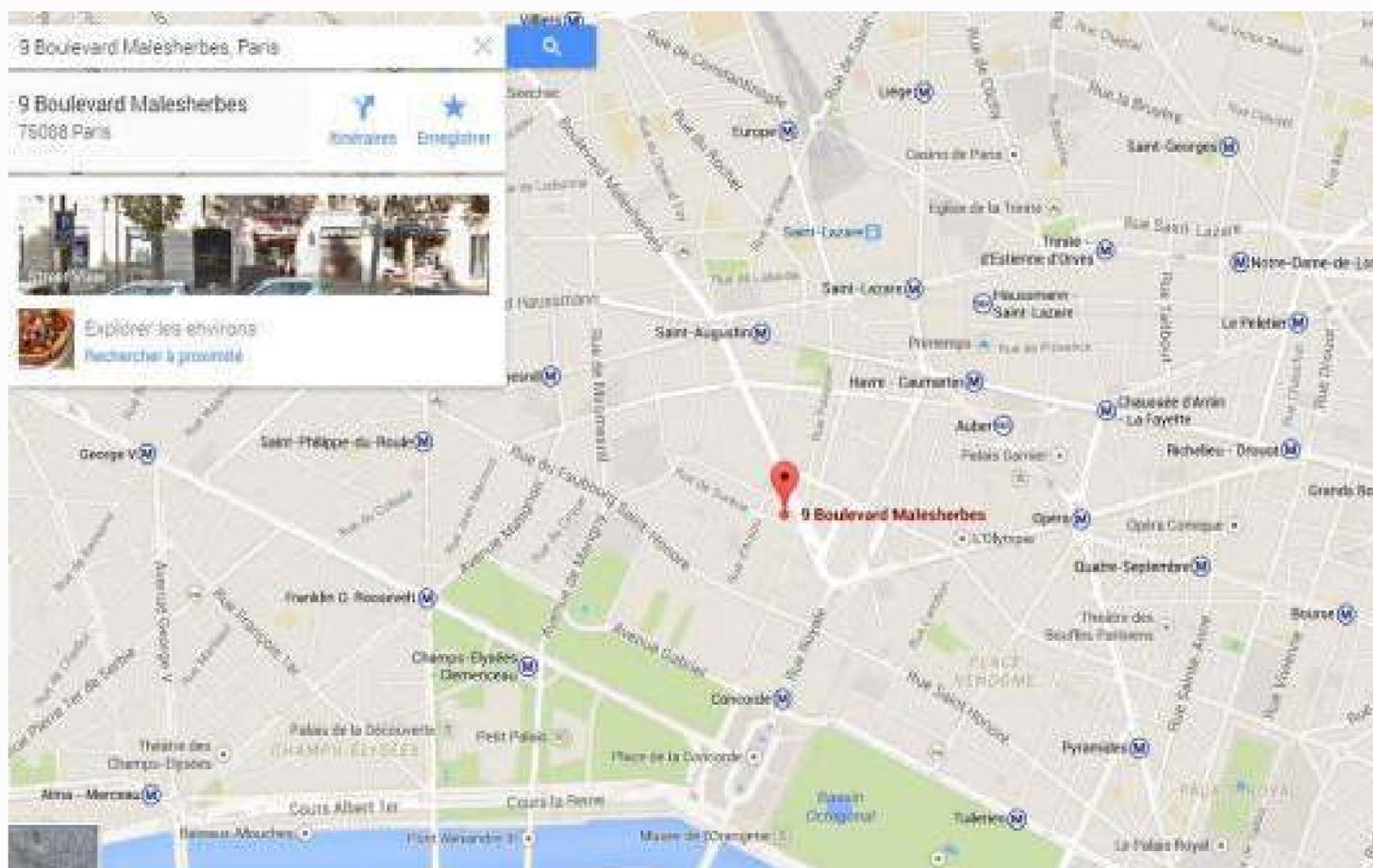


**RER A sortie (Auber)  
A 900m  
(10 mn à pied)**

**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”

