

FORMATIONS

C A T A L O G U E

2026



www.formationalimentaire.com

SOMMAIRE

1	Nos Missions	P3	6	Cycles Métiers	P13
2	Edito	P4	7	CQP & CQPI	P19
3	Notre Offre	P5	8	Formations Thématiques	P28
4	L'équipe	P11	9	Nos Partenariats	P61
5	Les Formateurs	P12	10	Infos Pratiques	P67



NOS MISSIONS



La Fédération de **L'ALLIANCE 7**

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

Il y a 30 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

Dans un monde en constante évolution où les compétences d'aujourd'hui ne sont pas toujours celles de demain, la formation continue est plus que jamais un levier stratégique pour accompagner les transformations, renforcer l'employabilité et nourrir l'ambition collective.

C'est avec enthousiasme que nous vous présentons notre nouveau **catalogue formation pour 2026**. Il s'enrichit d'une nouvelle formation que nous avons souhaité développer en réponse à vos demandes : **influence commerciale - maitriser le cadre légal**.

Cycles métiers chocolat, confiserie ou biscuiterie, **Certificats de Qualification Professionnelle** ou formations **thématiques**, notre panel de formations a vocation à répondre au plus près à vos besoins et aux enjeux en développement et adaptation des compétences de vos collaborateurs.

A nouveau en 2026 un certain nombre de formations de notre catalogue resteront référencées au catalogue de **l'offre régionale Ocapiat** permettant un financement total des couts pédagogiques pour les entreprises de moins de 50 salariés et un financement partiel pour les entreprises de plus de 50 salariés.

2026 sera également marquée par la mise en œuvre dès le 1^{er} janvier d'un **nouvel accord** sur la formation professionnelle signé pour 3 ans par les partenaires sociaux du secteur alimentaire dont L'Alliance 7. Il s'inscrit dans la continuité de l'accord jusqu'alors en vigueur pour les entreprises du secteur.

Nous vous invitons maintenant à découvrir votre **catalogue Alliance 7 Services** et construire avec nous les réussites de demain,

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

Bonne lecture et belle année de formation à toutes et tous !

Retrouvez 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



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



**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.



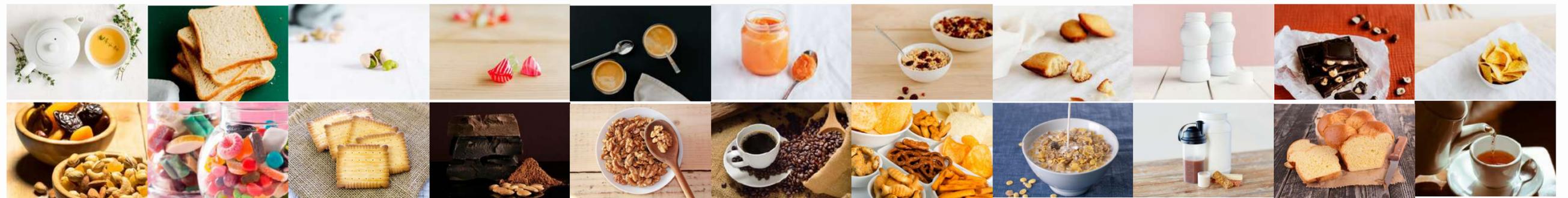
CQP & CQPI

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** : formation@alliance7.com ou 01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43

EN QUELQUES CHIFFRES



En 2024, **100 %** des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification



En 2024 **100%** des candidats présentés au Jury final des CQP ont obtenu la certification (100% en 2023)



En 2024, **98%** des stagiaires ont exprimé leur satisfaction sur la qualité des formations proposées par ALLIANCE 7 Services.
(sur la base de 409 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), se tient à votre disposition.

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



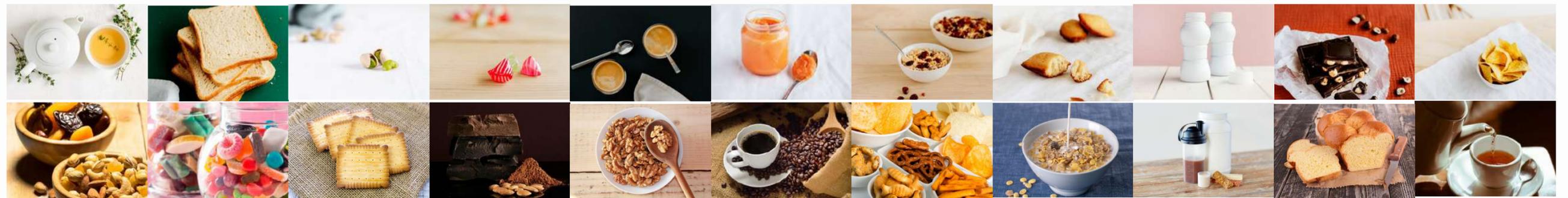
CERTIFICATION QUALIOPi

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



Fanny MASSENET
Responsable Formation
0144778532
formation@alliance7.com



Morwan MASSON
Chargé de Formation
0144778543
formation@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.

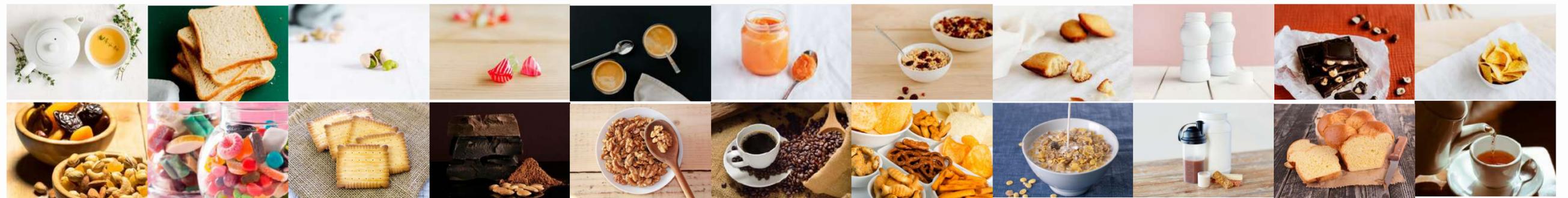
FAITES CONNAISSANCE AVEC EUX



Vous aussi, envie de transmettre votre savoir et savoir-faire?

Rejoignez-nous!

formation@alliance7.com



CYCLES MÉTIER S

LE PRODUIT AU CŒUR DE LA
FORMATION



CHOCOLATIER



BISCUITIER



CONFISEUR



PRÉSENTATION

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

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



100% Présentiel



50% de théorie et 50% de pratique



Une certification de branche délivrée
En 2024 : 100% des candidats présentés
ont obtenu
le Cycle métier



CYCLE MÉTIER BISCUITERIE - PÂTISSERIE



BISCUITIER 6 JOURS

Matières premières et
produits

24 et 25 février à Paris
4 et 5 mars à Paris
14 et 15 avril à Paris

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

BISCUITIER CONFIRMÉ 8 JOURS

Process et applications
industrielles

28 et 29 avril à Paris
27 et 28 mai à Paris
9 au 12 juin en Allemagne

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

BISCUITIER CERTIFIÉ 6 JOURS

Conduite de projet et
résolution de problèmes

2 juillet à Paris
6 au 8 octobre à Paris
**25 et 26 novembre à
Paris**

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

*Consultez les programmes, modalités
d'inscription, public et prérequis [ici](#)*

CYCLE MÉTIER CHOCOLATERIE



**CHOCOLATIER
6 JOURS**

Matières premières et
produits

**11 et 12 mars à Paris
29 et 30 avril à Paris
26 et 27 mai à Paris**

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



**CHOCOLATIER
CONFIRMÉ
8 JOURS**

Process et applications
industrielles

**4 et 5 juin à Paris
30 juin et 1 juillet à Paris
8 au 11 septembre en
Allemagne**

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



**CHOCOLATIER CERTIFIÉ
6 JOURS**

Conduite de projet et
résolution de problèmes

**2 juillet à Paris
6 au 8 octobre à Paris
25 et 26 novembre à
Paris**

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

**Consultez les programmes, modalités
d'inscription, public et prérequis [ici](#)**

CYCLE MÉTIER CONFISERIE



**CONFISEUR
6 JOURS**

Matières premières et
produits

**12 au 13 mars à Avignon
31 mars au 2 avril à Avignon**
ou
**4 et 5 février à Tourcoing
17 et 18 mars à Tourcoing
1 et 2 avril à Tourcoing**

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



**CONFISEUR CONFIRMÉ
8 JOURS**

Process et applications
industrielles

**19 et 20 mai à Paris
2 et 3 juin à Paris
16 au 19 juin en
Allemagne**

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



**CONFISEUR CERTIFIÉ
6 JOURS**

Conduite de projet et
résolution de problèmes

**2 juillet à Paris
6 au 8 octobre à Paris
25 et 26 novembre à
Paris**

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

Consultez les programmes, modalités
d'inscription, public et prérequis [ici](#)



Vous avez des questions concernant les **Cycles Métiers** ?

Contactez-nous : formation@alliance7.com

01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL (CQP)

La reconnaissance des compétences

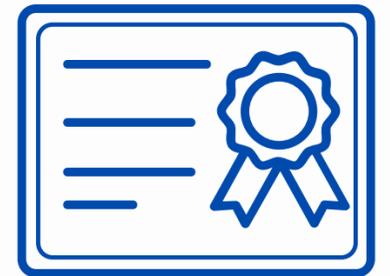


DÉFINITION



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

- **Certificat** : un document officiel reconnu par l'ensemble des entreprises d'une même branche professionnelle.
- **Qualification** : certifie qu'un salarié maîtrise un emploi donné défini.
à conducteur de machines, conducteur de ligne, responsable d'équipe, ...
- **Professionnelle** : ce sont les compétences propres à un emploi, concrètement mises en œuvre dans le cadre de l'emploi occupé.



Un **CQP** vise à reconnaître les **compétences** mises en œuvre par les salariés et/ou demandeurs d'emploi, sur des **métiers propres à une profession**.



L'OFFRE CQP DU SECTEUR ALIMENTAIRE



14 CQP - 5 Familles :

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

LES ATOUTS D'UN CQP



Pour l'entreprise



Recruter et professionnaliser les nouveaux salariés.



Renforcer les compétences des collaborateurs.



Valoriser les compétences en interne.



Favoriser les évolutions de carrière.



Reconnu par les branches professionnelles.



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

Pour le salarié



Se professionnaliser et accéder à un emploi.



Renforcer mes compétences sur mon poste/activité



Faire valoriser mes compétences.



Me permettre de faire évoluer ma carrière professionnelle.

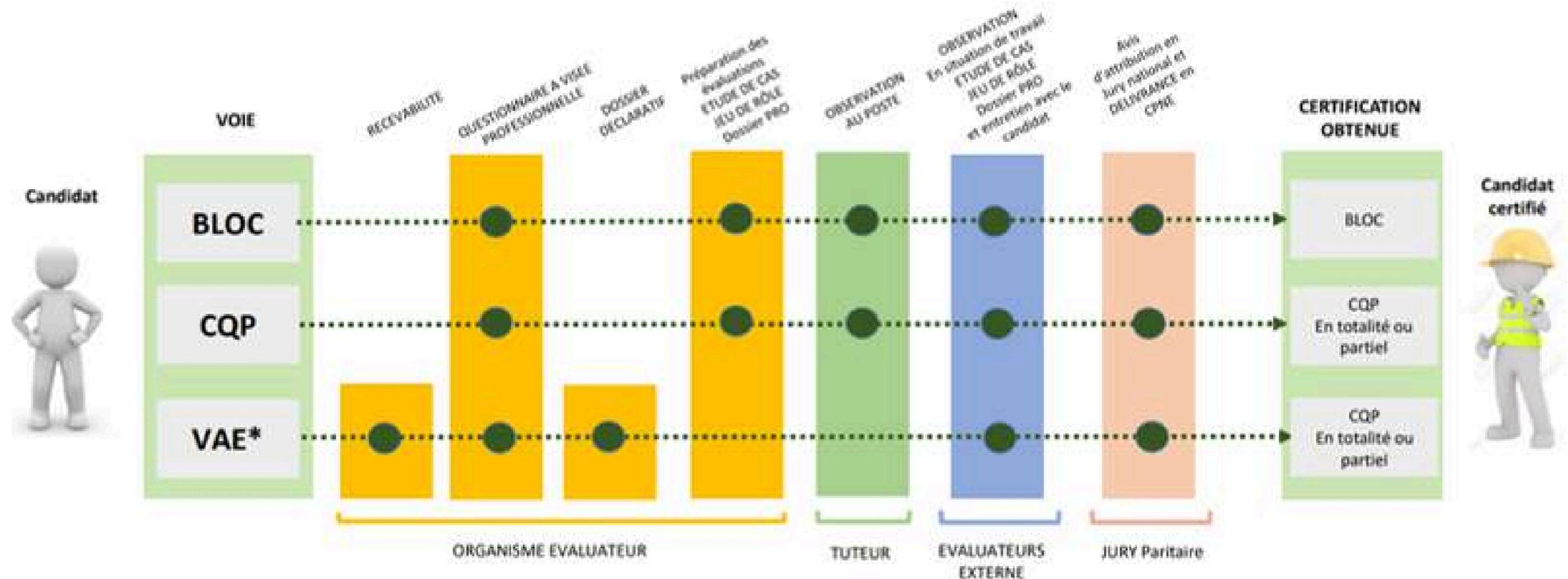


Reconnu par les branches professionnelles.



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

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 QUALIOP1

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



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*

 **Objectif : Valoriser les compétences techniques clés de vos opérateurs**

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

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

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

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



🌱 Notre accompagnement personnalisé

ALLIANCE 7 Services vous propose une démarche clé en main, adaptée à vos contraintes opérationnelles :

🔍 Diagnostic initial

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

👤 Accompagnement terrain

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

📋 Gestion administrative simplifiée

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

📈 Des résultats concrets

- 100% de réussite pour 54 candidats présentés sur ces 2 CQP en 2024.
- Des retours très positifs des entreprises sur la montée en compétences et la fidélisation des salariés.

📁 Consultez les programmes

👉 [CQP Conducteur de Machines](#) (RNCP39966 – NSF 221u – Niveau 3)

👉 [CQP Conducteur de Ligne](#) (RNCP39967- NSF 221-Niveau 4)

CQP INTERBRANCHES (CQPI)

L'EMPLOYABILITE RENFORCÉE



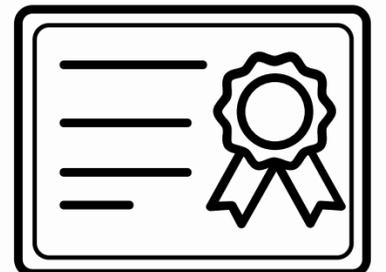
Le **Certificat de Qualification Professionnelle Interbranches** est une certification commune à plusieurs branches professionnelles, qui valide un socle de compétences commun entre des référentiels emplois identiques, existants dans différents secteurs.

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

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 : formation@alliance7.com
01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43



FORMATIONS THEMATIQUES

L'actualisation des connaissances





PROCESS



**MAÎTRISE DU
PARAMÉTRAGE DES FARINES**



**MAÎTRISER ET ESTIMER
L'HUMIDITÉ D'UN PRODUIT**



**FORMULATION EN
BISCUITERIE PÂTISSERIE**



CHOCOLAT & COUVERTURES



PANIFICATION INDUSTRIELLE

Maîtrise du paramétrage des farines



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Jacques HAVARD



Objectifs

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



Public visé et prérequis

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

Aucun prérequis



Modalité

Présentiel



Programme

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

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



Durée

7 heures - 1 jour



Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage



Modalités d'évaluations

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



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

Tarifs



26 février 2026 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 par QCM
- 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



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 par QCM
- 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



Nous contacter

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 par QCM
- 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



24 et 25 juin 2026 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 par QCM
- 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

**INFLUENCE COMMERCIALE :
MAÎTRISER LE CADRE
LÉGAL**



NEW

Détergents & Désinfectants



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Luc PERNEY



Objectifs

- Comprendre la réglementation des produits de nettoyage et des biocides dont les désinfectants pour les surfaces en contact avec les 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 par QCM
- 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



8 décembre 2026 à Paris

Date(s) et lieu



Matériaux au contact des denrées alimentaires



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Luc PERNEY



Objectifs

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



Public visé et prérequis

Service qualité, achat, service R&D

Aucun prérequis



Modalité

Présentiel



Programme

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

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



Durée

7 heures - 1 jour



Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage



Modalités d'évaluations

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



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

Tarifs



31 mars 2026 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

ou

Distanciel (Visio Teams)



Programme

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

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



Durée

14 heures - 2 jours



Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage



Modalités d'évaluations

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



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

Tarifs



09 et 10 juin 2026 à Paris (Présentiel) ou
Matinées des 01, 02, 08 et 09 octobre 2026 (Distanciel)

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

14 heures - 2 jours



Méthodes et moyens pédagogiques

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



Modalités d'évaluations

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



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

Tarifs



5 et 6 novembre 2026 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 par QCM
- 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



Nutrition Infantile



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

ou

Distanciel (Visio Teams)



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 par QCM
- 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



23 et 24 juin 2026 à Paris (Présentiel) ou
Matinées des 16, 17, 23 et 24 novembre 2026 (Distanciel)

Date(s) et lieu





Influence commerciale : maîtriser le cadre légal



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Maître Karen SAMMIER



Objectifs

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



Public visé et prérequis

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



Modalité

Présentiel

Possibilité distanciel : nous contacter



Programme

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

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



Durée

3 heures 30 - 0,5 jour



Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage



Modalités d'évaluations

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



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

Tarifs



21 mai 2026 (matin) à Paris

Date(s) et lieu





HACCP / Sécurité alimentaire



ALLERGÈNES ALIMENTAIRES



**CORPS ÉTRANGERS ET
NUISIBLES**



RÉFÉRENTS NUISIBLES



IFS FOOD VS



FOOD SAFETY CULTURE



L'EAU EN IAA

Allergènes alimentaires



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Luc PERNEY



Objectifs

- Identifier les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire pour 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 par QCM
- 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 juin 2026 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 par QCM
- 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



1er octobre 2026 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 par QCM
- 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 par QCM
- 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



27 mai 2026 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-diagnostique
- Construire sa Culture Sécurité des Aliments
- Renforcer sa Culture Sécurité des Aliments

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



Durée

7 heures - 1 jour



Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage



Modalités d'évaluations

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



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

Tarifs



17 septembre 2026 à Paris

Date(s) et lieu



L'eau en IAA



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Christian PIAT



Objectifs

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



Public visé et prérequis

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

Prérequis : Une pratique préalable de l'HACCP est souhaitable



Modalité

Présentiel



Programme

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

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



Durée

7 heures - 1 jour



Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage



Modalités d'évaluations

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



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

Tarifs



28 mai 2026 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 par QCM
- 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



12 mars 2026 à Paris (Présentiel)
Matinées des 17 et 19 novembre 2026 (Distanciel)

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(ice) 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 par QCM
- 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 par QCM
- 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





Management



**MANAGER DE PROXIMITÉ
EN PRODUCTION**

Manager de proximité en production



Responsable Formation : Fanny MASSENET

Formateur : Bertrand PERIN



Objectifs

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



Public visé et prérequis

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

Aucun prérequis



Modalité

Présentiel



Programme

Développer sa posture de manager d'équipe de production

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

Animer et motiver l'équipe de production

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

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



Durée

14 heures - 2 jours



Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif
Remise de support de stage



Modalités d'évaluations

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



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

Tarifs



14 et 15 avril 2026 à Paris

Date(s) et lieu





Performance énergétique



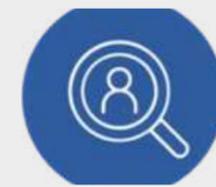
**DEVENIR ACTEUR DE LA
PERFORMANCE
ÉNERGÉTIQUE - NIVEAU 1**



**ÉLABORER UN PROJET DE
PERFORMANCE
ÉNERGÉTIQUE - NIVEAU 2**

NEW

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



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



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

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



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 par QCM
- 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 : formation@alliance7.com

01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43





NOS PARTENARIATS

PARTENARIAT AVEC FEBP SERVICES

En tant qu'adhérents à 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



PARTENARIAT EN 2026

LEM  ON

> ENERGY <

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



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

Contactez-nous : formation@alliance7.com

01 44 77 85 32 ou 01 44 77 85 43



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**

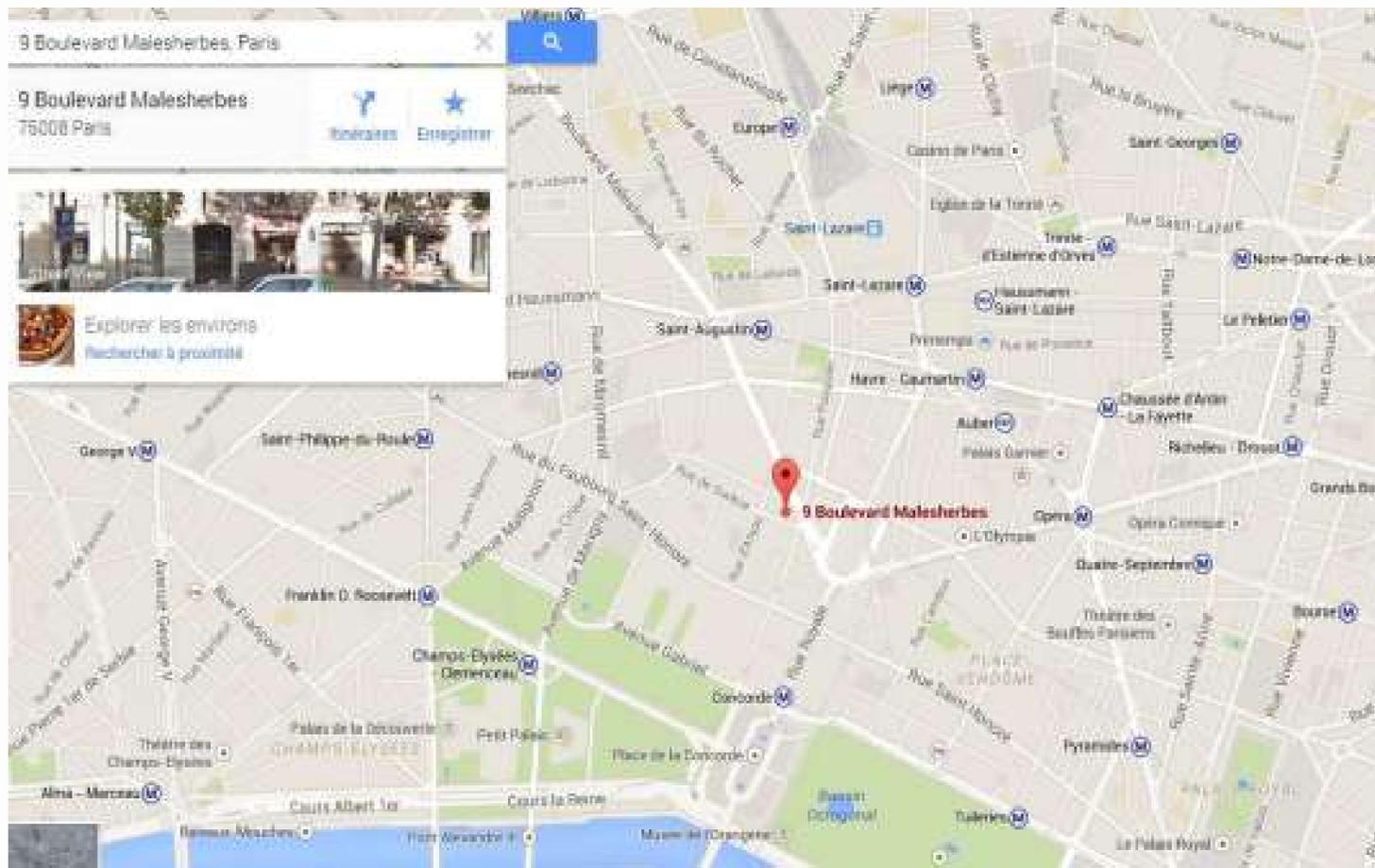


**RER A sortie (Auber)
A 900m
(10 mn à pied)**

**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”

