

FORMATIONS

Nous avons le plaisir de vous informer de notre certification QUALIOP1

Qualiopi
processus certifié



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



CATALOGUE

2022

NOS MISSIONS

depuis 26 ans



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

Il y a 26 ans L'ALLIANCE 7 a souhaité, avec la création de l'Organisme de formation ALLIANCE 7 Services, apporter des solutions de maintien et de développement des compétences pour tous les secteurs représentés. Depuis, l'offre évolue régulièrement, afin de répondre aux évolutions techniques, technologiques, culturelles et aux nouveaux enjeux de vos organisations.

NOS MISSIONS

édito

L'actualité formation 2021 a été marquée par l'entrée en vigueur d'un nouvel accord formation professionnelle dans le secteur alimentaire. Cet accord, dans la construction duquel la branche s'est fortement impliquée, a notamment vocation à redonner des capacités de financement aux entreprises pour poursuivre le développement des CQP et à dynamiser le recours au CPF dans l'intérêt partagé des entreprises et des salariés, en prévoyant par exemple un abondement conventionnel possible du CPF.

L'année a en outre été marquée par le renouvellement des cycles métiers au répertoire spécifique afin que vous puissiez continuer de bénéficier de financements via le CPF.

Enfin un grand chantier de refonte des référentiels de tous les CQP du secteur alimentaire s'ouvre cette année qui permettra une approche davantage orientée terrain, une homogénéisation entre l'ensemble des CQP proposés ainsi que le passage par blocs de compétences pour plus de flexibilité.

Parcourez votre nouveau catalogue de formation 2022. Refondu et enrichi de nouvelles formations, il traduit l'engagement d'Alliance 7 Services à vos côtés, pour toujours mieux répondre à vos enjeux et vous accompagner dans vos projets de formation. Notre certification Qualiopi obtenue en 2021 est en outre un gage de la qualité des prestations que nous vous offrons tout en vous permettant de continuer à accéder aux dispositifs de financement de formation existants venant de votre OPCO.

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

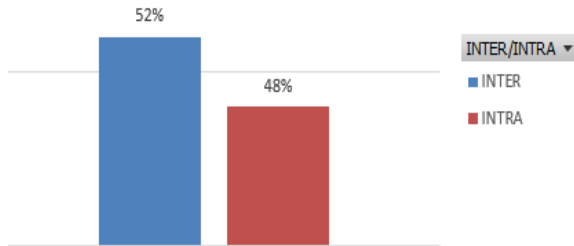


Cécile Debesse

Directrice Affaires Sociales et Formation



UNE OFFRE DE FORMATIONS *spécifique aux secteurs de L'ALLIANCE 7*



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

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

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



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

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



En 2022, une offre de formations INTER partout en France,
contactez-nous => fmassenet@alliance7.com

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

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

[Faites connaissance avec eux](#)



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

Contactez-nous :

ALLIANCE 7 Services

A l'attention de Fanny MASSENET, Responsable Formation

fmassenet@alliance7.com



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



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



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



En 2019 et 2020, 100 % des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification.
(Informations mises à jour le 19/01/2021)



En 2020, 99 % des candidats présentés au Jury final des CQP ont obtenu la certification (90% en 2019)
(Informations mises à jour le 19/01/2021)



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



En 2020, 97 % des stagiaires ont exprimé leur satisfaction sur la qualité des formations proposées par ALLIANCE 7 Services.
(sur la base de 313 questionnaires administrés)

Qualité de l'accueil général	91%
Qualité des équipements	97%
Respect des objectifs de la formation	99%
Formation adaptée au public cible	98%
Respect du contenu du programme	97%
Qualité du contenu de la formation délivrée	98%
Qualité des échanges avec le formateur	98%
Qualité des méthodes pédagogiques	99%

3 FAMILLES DE FORMATION

pour tous les besoins en compétence



Les Cycles métiers

Biscuiterie-Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie



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



Les formations Thématiques

CYCLES METIERS

Le produit au cœur de la formation

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

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

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

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

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

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

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

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

Parcours certifiants

www.moncompteformation.gouv.fr



CYCLES METIERS

Le produit au cœur de la formation

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

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



En 2019 et 2020, 100 % des candidats présentés au Jury final des Cycles métiers ont obtenu la certification.
(Informations mises à jour le 19/01/2021)





PROGRAMMATION 2022

Cycle métier Biscuiterie



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

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

B L O C S	1	2	3
	BISCUITIER	BISCUITIER CONFIRME	BISCUITIER CERTIFIE
C A L E N D R I E R	6 jours de formation :	8 jours de formation :	6 jours de formation :
	<ul style="list-style-type: none"> . 8 et 9 février 2022 / Paris . 3 et 4 mars 2022 / Paris . 5 et 6 avril 2022 / Paris 	<ul style="list-style-type: none"> . 14 et 15 avril 2022 / Paris . 3 au 6 mai 2022 /Aix la Chapelle (Stage pratique) . 16 et 17 juin 2022 / Paris 	<ul style="list-style-type: none"> . 30 juin 2022 / Paris . 6 au 8 septembre 2022 / Paris . 17 et 18 novembre 2022 / Paris
Parcours de formation 100 % présentiel			
T A R I F S	Adhérent : 2520 € HT	3920 € HT	2520 € HT
	Non adhérent : 3150 € HT	4760 € HT	3150 € HT



PROGRAMMATION 2022

Cycle métier Chocolaterie



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

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

B
L
O
C
S

C
A
L
E
N
D
R
I
E
R

1 CHOCOLATIER

6 jours de formation :

. 01, 02 et 03 mars 2022 / Paris

. 12, 13 et 14 avril 2022 / Paris

2 CHOCOLATIER CONFIRME

8 jours de formation :

. 5 et 6 mai 2022 / Paris

. 31 mai au 3 juin 2022 / Aix la Chapelle (Stage pratique)

. 23 et 24 juin 2022 / Paris

3 CHOCOLATIER CERTIFIE

6 jours de formation :

. 30 juin 2022 / Paris

. 6 au 8 septembre 2022 / Paris

. 17 et 18 novembre 2022 / Paris

Parcours de formation 100 % présentiel

T
A
R
I
F
S

Adhérent : 2520 € HT

Non adhérent : 3150 € HT

3920 € HT

4760 € HT

2520 € HT

3150 € HT



PROGRAMMATION 2022

Cycle métier Confiserie



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

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

B
L
O
C
S

1 CONFISEUR

6 jours de formation :

Région Nord :

. 10 et 11 février 2022 /
Tourcoing

. 24 et 25 février 2022 /
Tourcoing

. 17 et 18 mars 2022 /
Tourcoing

Région Sud :

. 3 et 4 février 2022 /
Avignon

. 17 et 18 février 2022 /
Avignon

. 7 et 8 avril 2022 /
Avignon

C
A
L
E
N
D
R
I
E
R

2 CONFISEUR CONFIRME

8 jours de formation :

. 3 et 4 mai 2022 / Paris

. 17 au 20 mai 2022 /Aix la
Chapelle (Stage pratique)

. 21 et 22 juin 2022 / Paris

T
A
R
I
F
S

Adhérent : 2520 € HT
Non adhérent : 3150 € HT

3920 € HT
4760 € HT

3 CONFISEUR CERTIFIE

6 jours de formation :

. 30 juin 2022 / Paris

. 6 au 8 septembre 2022 / Paris

. 17 et 18 novembre 2022 / Paris

Parcours de formation 100 % présentiel

2520 € HT
3150 € HT

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

La reconnaissance des compétences

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

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

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

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

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

Parcours certifiants

www.moncompteformation.gouv.fr





CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

Définition:

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

→ *branche des industries alimentaires diverses*

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

⇒ Un CQP vise à reconnaître les compétences mises en œuvre par les salariés sur des métiers propres à une profession.

Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

Principe:

Une équipe:

6 à 8 stagiaires

+

Des Formateurs de l'Alliance 7 Services

+

Tuteurs de l'entreprise et RH

⇒ Un comité de pilotage

Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

Principe:

UNE FORMATION A PARTIR DE L'ACTIVITE QUOTIDIENNE

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

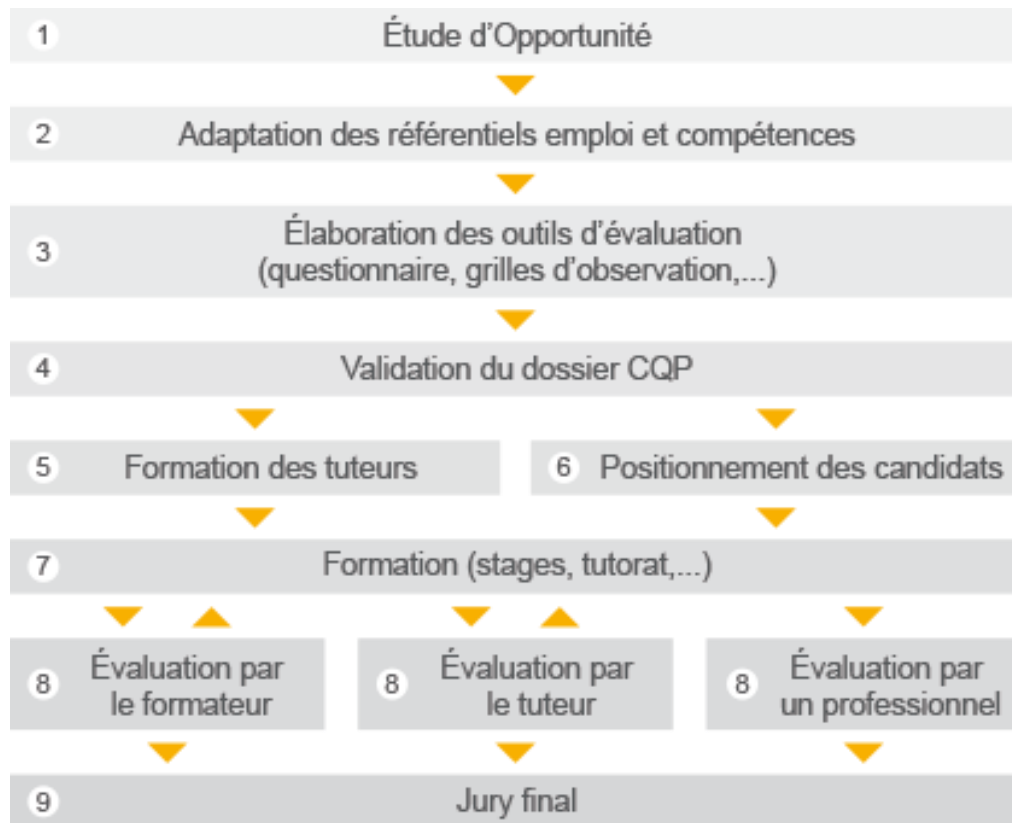
Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

Les étapes:



Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

CQP INTERBRANCHES (CQPI)

L'EMPLOYABILITE renforcée

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

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

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

Parcours certifiants

www.moncompteformation.gouv.fr





CQP & CQPI

Notre ACCOMPAGNEMENT



1/ Préparation du projet

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

2/ Mise en œuvre

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

3/ Résultats

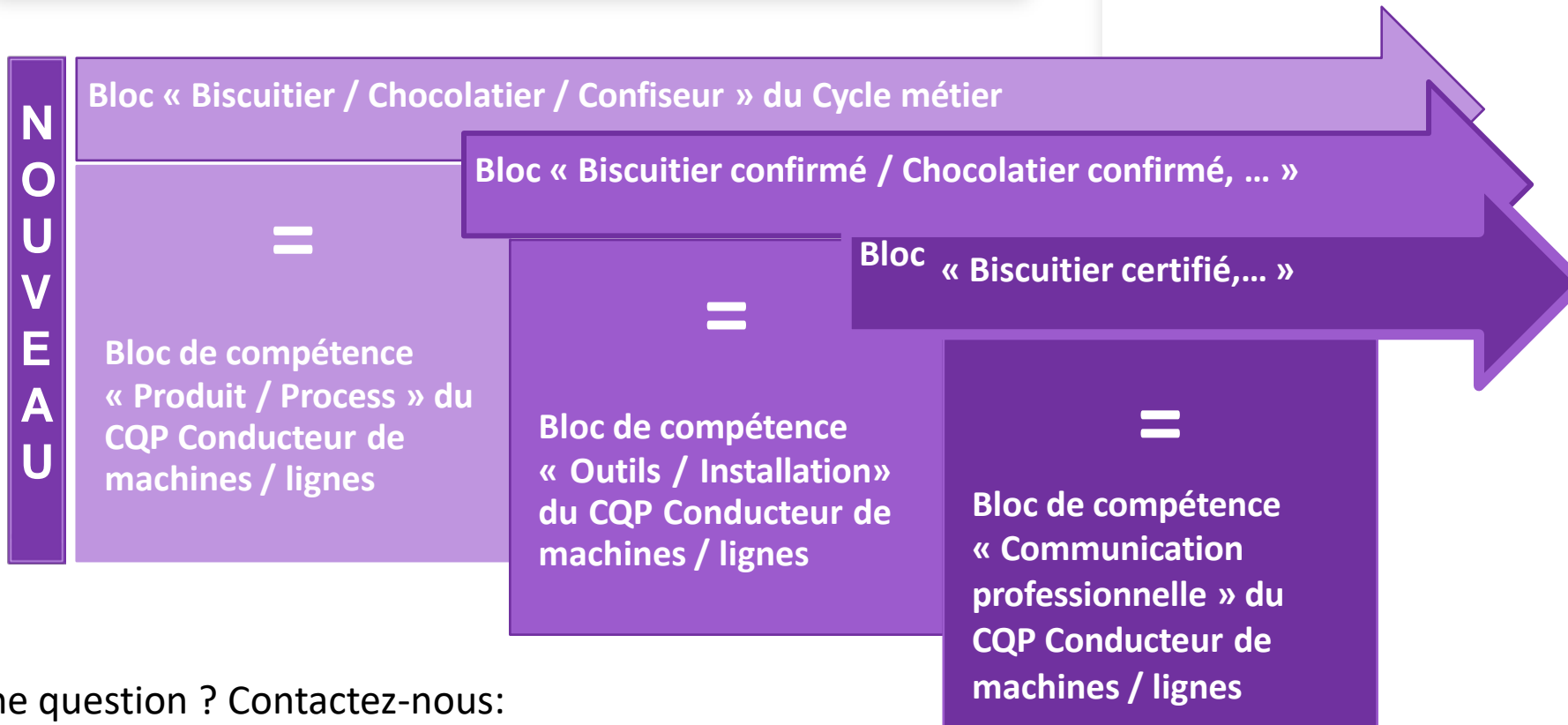
- . Accompagner les candidats dans la réalisation de leur projet professionnel.
- . Préparer à la soutenance
- . Organiser le Jury final (*)

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



PASSERELLES CYCLES METIERS - CQP

1 formation = 2 certifications



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

Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

FORMATIONS THEMATIQUES

« *L'actualisation des connaissances* »

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

Les thématiques couvrent 6 domaines d'activités :

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



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



**QUELQUES
NOUVEAUTES !**



PROGRAMMATION 2022

Validation des procédés en IAA (Edition 2) :



Acquérir les outils pour analyser un procédé et les besoins de validation du procédé.

Nutrition spécialisée :

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

« *PROCESS* »

PROGRAMMATION 2022

La farine en Biscuiterie_ :



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

Formulation en Biscuiterie-pâtisserie_ :

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

Maîtriser et estimer l'humidité d'un produit_ :

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

Chocolat et couvertures_ :

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




« QUALITE & REGLEMENTATION »



PROGRAMMATION 2022

Détergents & désinfectants :

 Réglementation et usage en agroalimentaire

Matériaux au contact des denrées alimentaires :

Adéquation des matériaux des emballages et exigences fournisseurs

Etiquetage des produits :

Maîtrisez les pratiques d'informations

« HACCP Sécurité alimentaire »

PROGRAMMATION 2022

Allergènes alimentaires :



Identifier les dangers et maîtriser les risques

Corps étrangers et nuisibles :

Maîtriser les risques de corps étrangers sur un site de production

IFS FOOD V7 :

Se préparer à l'audit de certification

Référent nuisibles:

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



« RH / SOCIAL »



PROGRAMMATION

2022

Classification :



« S'approprier la méthode de votre Convention Collective Nationale »

CCN des 5 Branches des Industries Alimentaires Diverses :

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

Mécanismes de décision en France et en Europe :



Comprendre les processus à l'origine de la réglementation alimentaire



« *DISTANCIEL* »

PROGRAMMATION 2022

Etiquetage des produits :



Maîtrisez les pratiques d'informations

Nutrition spécialisée :

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



*Réservez vos
Places!*



Fanny MASSENET

Responsable Formation

fmassenet@alliance7.com

01 44 77 85 32



PROGRAMMATION 2022

Agenda Formations 2022



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



ALLIANCE 7 Services vous propose :
« Le quart d'heure formation »

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

*Infos et inscriptions => A réception du mail
d'invitation*


À noter...

Un sujet vous intéresse en particulier, contactez-nous !

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

A large green circle containing the text "AFEST & POEC". The text "AFEST" and "POEC" are in a dark grey, bold, sans-serif font, while the ampersand "&" is in white. A small orange circle is located at the bottom left of the green circle.

AFEST
&
POEC

A grey arc graphic consisting of three curved segments, positioned in the upper right area of the slide.

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



AFEST

Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

DE QUOI S'AGIT-IL ?

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

POURQUOI Y RECOURIR ?

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

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

QUEL ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE PART ?

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



POEC

DE QUOI S'AGIT-IL ?

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

POURQUOI Y RECOURIR ?

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

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

QUEL ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE PART ?

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

Une question ? Contactez-nous:

01 44 77 85 32 ou fmassenet@alliance7.com

Références

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

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



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

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

Nous avons le plaisir de vous informer de notre certification QUALIOPi



processus certifié



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

