

LIVRET D'ACCUEIL

Formations

(Article L. 6353-1 et D. 6353-1 du Code du travail Décret N° 2018-1341 du 28 décembre 2018)

Numéro de déclaration d'activité de l'organisme de formation : 82 01 01140 01 auprès du Préfet de
la région Auvergne-Rhône-Alpes

(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Numéro SIRET de l'organisme de formation : 250 102 209 000 13

Formations non qualifiantes, non diplômantes.

NOVALIM - Syndicat Mixte du Technopole Alimentec

155, rue Henri de Boissieu 01000 Bourg-en-Bresse

Tél : 04 26 84 27 88

@ novalim@alimentec.com

www www.alimentec.com



[1]

SOMMAIRE

MODALITES DE FORMATION	3
Inscription.....	3
Modalités pratiques	4
Modalités pédagogiques	4
Equipements des salles	5
Equipe pédagogique.....	5
REGLEMENT INTERIEUR Formations	6
LISTE INTERVENANTS HANDICAP 2024	13
CAP EMPLOI 01.....	13
ANNEXES.....	14
Matériels susceptibles d’être utilisés lors de travaux pratiques dans le CETA.....	15
CV des formateurs de NOVALIM	16
Caroline DEVELLE.....	16
Nadège PONTON	Erreur ! Signet non défini.
Eline MOULIN	Erreur ! Signet non défini.
Marie TISSOT	19
Julie RAVANAT	20
Justine DRAGON (Sous-traitance Cluster Bio).....	21
Bastien BOISSONNIER (Sous-traitance Cluster Bio)	22

MODALITES DE FORMATION

Inscription

L'inscription à une formation est conditionnée à la réception de 2 pièces :

- le bulletin d'inscription dûment complété (coordonnées stagiaires, coordonnées responsable formation et destinataire de la facturation)
- Le règlement du montant de la prestation* (chèque ou virement), ou attestation de prise en charge OPCO (attestation et non copie de demande de prise en charge).

L'inscription à la formation est validée **strictement** après réception de l'ensemble de ces pièces.

Cette somme couvre l'intégralité des frais engagés par l'organisme de formation pour cette session **hors frais de repas, d'hôtellerie, et de déplacements** qui restent à la charge des stagiaires.

Dans le cas où une session de formation serait annulée, le paiement sera restitué à l'entreprise ou détruit.

L'organisateur se réserve le droit de refuser l'accès à la formation au(x) participant(s) n'ayant pas réglé(s) le prix de la formation ou transmis l'attestation de prise en charge de son organisme de formation.

L'organisateur se réserve également le droit de refuser l'accès/inscription à une formation à une entreprise concurrente (activités en concurrence avec NOVALIM mais également avec un/des participant(s))

** Si règlement par chèque : il doit être libellé à l'ordre de la « Paierie Départementale de l'Ain » et envoyé à SMTA-Service NOVALIM - Technopole Alimentec – 155, rue Henri de Boissieu 01000 BOURG-EN-BRESSE.*

Modalités pratiques

A validation de son inscription le stagiaire est contacté par le formateur afin :

- de valider les prérequis à l'entrée de la formation
- de valider les objectifs de la formation/ses attentes
- de connaître connaissances/compétences visées
- de connaître d'éventuels souhaits pédagogiques

La convention de formation est par la suite éditée, avec intégration du programme détaillé de la journée, mettant en parallèle les objectifs de formation, les modalités pédagogiques envisagées, les moyens d'encadrement et les modalités d'évaluation concernées.

Quelques jours avant la formation, le stagiaire reçoit une convocation.

Lui sont également rappelés les horaires de la formation, le lieu de la formation et de restauration (hormis si la formation se déroule sur le site de l'entreprise).

Si la formation est réalisée à distance, un lien de connexion et une procédure de connexion sont transmis à chaque stagiaire.

Le jour J, un fléchage est mis en place sur le Technopole Alimentec pour permettre au stagiaire de trouver la salle de formation. Il est accueilli avec un café et dispose de boissons tout au long de la journée.

Modalités pédagogiques

Pour toutes les formations, le stagiaire se voit remettre un classeur où se trouve le support présenté par le formateur, ainsi que dans certains cas, des documents « trame » constituant une aide supplémentaire à l'atteinte des objectifs de formation.

Les formations sont, selon les cas, constituées de sessions théoriques et pratiques en alternance, de séances de travail individuel d'application des connaissances et, selon le thème, accompagnées de travaux pratiques dans le Centre d'Essais ou dans la cuisine expérimentale du technopole (Halle technologique équipée de matériel de production agroalimentaire).

Pour chaque session, un QCM est réalisé à l'issue de la formation, afin de tester le stagiaire sur l'acquisition des connaissances. Il est suivi d'un corrigé conduit et argumenté par le formateur qui est ensuite remis au stagiaire.

Il est également demandé à chacun des stagiaires de compléter un questionnaire d'évaluation de la formation, comportant des items sur la qualité du contenu, sur la forme

[4]

de la formation, la qualité pédagogique des formateurs, et sur les points éventuels à améliorer.

Une attestation de formation est systématiquement envoyée au stagiaire à la suite de la formation.

NOVALIM reprend contact avec le stagiaire, environ 6 mois après la formation, afin de faire un bilan oral : mise en œuvre des acquis, difficultés éventuelles rencontrées, etc.

Equipements des salles

Toutes les salles allouées aux formations conduites par NOVALIM sont équipées en moyens audiovisuels.

Les salles sont climatisées à la période estivale et disposent d'un éclairage naturel via des baies vitrées.

Equipe pédagogique

NOVALIM, sous la direction d'1 directrice du pôle Animation et Développement, est composé de 5 personnes : 1 responsable Qualité et Nutrition, 1 responsable R&D et Process, 1 chargée de mission R&D et Qualité, 1 technicienne R&D et Qualité et 1 assistante administrative.

L'activité de formation est complémentaire aux missions de NOVALIM. C'est l'ensemble de l'équipe (à l'exception de l'assistante administrative) qui est en charge de l'animation des formations, selon leurs spécialités (diplôme, spécialisations et expériences professionnelles).

Sur des thèmes spécifiques, et de manière ponctuelle, NOVALIM fait appel à des formateurs extérieurs.

Chaque programme de formation fait mention du nom du formateur, et s'il est extérieur, sa société.

Ces formateurs extérieurs sont missionnés au vu de leurs compétences et expériences professionnelles.

Voir annexe 2 : CV des formateurs de NOVALIM

REGLEMENT INTERIEUR

Formations

*Etabli conformément aux articles L6352-3 et L6352-4 et R6352-1 à
R6352-15 du Code du travail*

PRÉAMBULE

Article 1 – Objet et champ d’application du règlement

Le présent règlement s’applique à toutes les personnes participant à une action de formation organisée par NOVALIM-ALIMENTEC. Un exemplaire est remis à chaque stagiaire.

Le règlement définit les règles d’hygiène et de sécurité, les règles générales et permanentes relatives à la discipline ainsi que la nature et l’échelle des sanctions pouvant être prises vis-à-vis des stagiaires qui y contreviennent. Toute personne doit respecter les termes du présent règlement durant toute la durée de l’action de formation.

Lorsque la formation a lieu sur le site de l’entreprise, les consignes générales et particulières de sécurité applicables sont celles de l’entreprise.

SECTION 1 : RÈGLES D’HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

Article 2 - Principes généraux

La prévention des risques d’accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect :

- ✍ Des prescriptions applicables en matière d’hygiène et de sécurité sur les lieux de formation
- ✍ De toute consigne imposée soit par la direction de l’organisme de formation soit par le constructeur ou le formateur s’agissant notamment de l’usage des matériels mis à disposition

Chaque stagiaire doit ainsi veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant, en fonction de sa formation, les consignes générales et particulières en matière d’hygiène et de sécurité.

L’accès au CETA et à la cuisine expérimentale est conditionné à la présence du formateur ou personnel habilité.

Les équipements de production ne peuvent être actionnés sans l’accord du formateur et sans avoir préalablement pris connaissance des consignes de sécurité.

Les locaux du technopole sont équipés contre la lutte incendie.

Si le stagiaire constate un dysfonctionnement du système de sécurité, il en avertit immédiatement la direction de l’organisme de formation. Le non-respect des consignes ci-dessous expose la personne à des sanctions disciplinaires.

Article 3 - Consignes d'incendie

Les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de l'organisme de formation (Hall d'accueil général du Technopole Alimentec). Le stagiaire doit en prendre connaissance.

En cas d'alerte, le stagiaire doit cesser toute activité de formation et suivre dans le calme les instructions du représentant habilité de l'organisme de formation ou des services de secours. Tout stagiaire témoin d'un début d'incendie doit immédiatement appeler les secours en composant le 18 à partir d'un téléphone fixe ou le 112 à partir d'un téléphone portable et alerter un représentant de l'organisme de formation.

Article 4 - Boissons alcoolisées et drogues

L'introduction ou la consommation de drogue ou de boissons alcoolisées dans les locaux est formellement interdite. Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner en état d'ivresse ou sous l'emprise de drogue dans l'organisme de formation.

Les stagiaires auront accès lors des pauses aux postes de distribution de boissons non alcoolisées.

Article 5 - Interdiction de fumer

Il est formellement interdit de fumer dans les salles de formation et plus généralement dans l'enceinte de l'organisme de formation, sauf au sein des espaces prévus à cet effet.

Article 6 - Accident

Le stagiaire victime d'un accident - survenu pendant la formation- ou le témoin de cet accident avertit immédiatement la direction de l'organisme de formation.

Le responsable de l'organisme de formation entreprend les démarches appropriées en matière de soins et réalise la déclaration auprès de l'employeur du stagiaire

SECTION 2 : DISCIPLINE GÉNÉRALE

Article 7 - Assiduité du stagiaire en formation

Article 7.1. - Horaires de formation

Les stagiaires doivent se conformer aux horaires fixés et communiqués au préalable par l'organisme de formation. Le non-respect de ces horaires peut entraîner des sanctions.

Sauf circonstances exceptionnelles, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de stage.

Article 7.2. - Absences, retards ou départs anticipés

En cas d'absence, de retard ou de départ avant l'horaire prévu, les stagiaires doivent avertir l'organisme de formation et s'en justifier.

L'organisme de formation en informe le financeur.

Article 7.3. - Formalisme attaché au suivi de la formation

Le stagiaire est tenu de renseigner la feuille d'émargement au fur et à mesure du déroulement de l'action.

A l'issue de l'action de formation, il se voit remettre une attestation de fin de formation et une attestation de présence au stage à transmettre, selon le cas, à son employeur/administration ou à l'organisme qui finance l'action.

Le stagiaire remet, dans les meilleurs délais, à l'organisme de formation les documents qu'il doit renseigner en tant que prestataire (demande de rémunération ou de prise en charge des frais liés à la formation ; attestations d'inscription ou d'entrée en stage...).

Article 8 - Accès aux locaux de formation

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Un registre public d'accessibilité est à la disposition des stagiaires.

Sauf autorisation expresse de la direction de l'organisme de formation, le stagiaire ne peut :

- ✍ Entrer ou demeurer dans les locaux de formation à d'autres fins que la formation
- ✍ Y introduire, faire introduire ou faciliter l'introduction de personnes étrangères à l'organisme
- ✍ Y procéder à la vente de biens ou de services.

Article 9 – Accès aux Centre d'Essais du Technopole Alimentec pour les travaux pratiques

Les outils et les machines * ne doivent être utilisés qu'en présence d'un formateur, avec son autorisation et sous surveillance.

Toute anomalie dans le fonctionnement des machines et du matériel et tout incident doivent être immédiatement signalés au formateur qui a en charge la formation suivie.

[9]

Le stagiaire s'engage également à respecter les consignes du formateur, les règles d'hygiène en vigueur, et le port d'équipements vestimentaires adéquats (blouse, charlotte, surchaussures)

** Voir Annexe 1 « liste des matériels susceptibles d'être utilisés lors de travaux pratiques dans le CETA ».*

Article 10 - Tenue

Le stagiaire est invité à se présenter à l'organisme en tenue vestimentaire adaptée, notamment lorsque la formation comporte des ateliers pratiques dans le Centre d'Essais (Halle technologique où les mesures d'hygiène sont identiques à un environnement industriel agroalimentaire) : pas de bijoux, pas de maquillage ni vernis à ongle, pas de chaussures à talon, cheveux attachés.

NOVALIM mettra alors à disposition du stagiaire un kit d'habillement constitué de : blouse, surchausses, charlotte.

Article 11 - Comportement

Il est demandé à tout stagiaire d'avoir un comportement garantissant le respect des règles élémentaires de savoir vivre, de savoir être en collectivité et le bon déroulement des formations, de respect des lieux, des formateurs et plus largement de l'organisme de formation.

Lors de travaux pratiques dans le Centre d'Essais du Technopole Alimentec, le stagiaire s'engage à respecter les consignes d'hygiène agroalimentaire.

Article 12 - Utilisation du matériel *

Sauf autorisation particulière de la direction de l'organisme de formation, l'usage du matériel de formation se fait sur les lieux de formation et est exclusivement réservé à l'activité de formation. L'utilisation du matériel à des fins personnelles est interdite.

Le stagiaire est tenu de conserver en bon état le matériel qui lui est confié pour la formation. Il doit en faire un usage conforme à son objet et selon les règles délivrées par le formateur.

Le stagiaire signale immédiatement au formateur toute anomalie du matériel. En cas de dégradation du matériel, il sera procédé à une déclaration de sinistre auprès des assurances.

** Voir Annexe 1 : « Liste des matériels susceptibles d'être utilisés lors de travaux pratiques dans le CETA. »*

[10]

Article 13 - Propriété intellectuelle et droit d'auteur

Les supports de formation, quelle qu'en soit la forme (papier, numérique, électronique...), sont protégés par la propriété intellectuelle et le droit d'auteur. Leur reproduction, partielle ou totale, ne peut être effectuée sans l'accord exprès de la société. Le client s'engage à ne pas utiliser, transmettre ou reproduire tout ou partie de ces documents en vue de l'organisation ou de l'animation de formations.

Article 14 - Informatique et libertés

Les informations à caractère personnel communiquées par le client à la société Novalim-Alimentec sont utiles pour le traitement de l'inscription ainsi que pour la constitution d'un fichier clientèle pour des prospections commerciales. Suivant la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition des données personnelles le concernant.

La société Novalim-Alimentec s'engage à appliquer les mesures administratives, physiques et techniques appropriées pour préserver la sécurité, la confidentialité et l'intégrité des données du client. Elle s'interdit de divulguer les données du client, sauf en cas de contrainte légale.

SECTION 3 : MESURES DISCIPLINAIRES

Article 15 - Sanctions disciplinaires

Tout manquement du stagiaire à l'une des prescriptions du présent règlement intérieur pourra faire l'objet d'une sanction prononcée par le responsable de l'organisme de formation ou son représentant.

Tout agissement considéré comme fautif pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions suivantes :

- ✍ Rappel à l'ordre
- ✍ Avertissement écrit par le directeur de l'organisme de formation ou par son représentant
- ✍ Exclusion temporaire de la formation
- ✍ Exclusion définitive de la formation

Le responsable de l'organisme de formation ou son représentant informe de la sanction prise :

[11]

- ✍ L'employeur du salarié stagiaire ou l'administration de l'agent stagiaire (NDLR : uniquement quand la formation se réalise sur commande de l'employeur ou de l'administration)
- ✍ et/ou le financeur du stage

Article 16 - Garanties disciplinaires

Article 16.1. – Information du stagiaire

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ait été informé au préalable des griefs retenus contre lui.

Toutefois, lorsqu'un agissement, considéré comme fautif, a rendu indispensable une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat, aucune sanction définitive relative à cet agissement ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui et éventuellement, que la procédure ci-après décrite ait été respectée.

Article 16.2. – Convocation pour un entretien

Lorsque le directeur de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction, il est procédé de la manière suivante :

- ✍ Il convoque le stagiaire – par lettre recommandée avec demande d'accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge – en lui indiquant l'objet de la convocation
- ✍ La convocation indique également la date, l'heure et le lieu de l'entretien ainsi que la possibilité de se faire assister par une personne de son choix stagiaire ou salarié de l'organisme de formation

Article 16.3. – Assistance possible pendant l'entretien

Au cours de l'entretien, le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix, notamment le délégué du stage.

Le directeur ou son représentant indique le motif de la sanction envisagée et recueille les explications du stagiaire.

Article 16.4. – Prononcé de la sanction

Le prononcé de la sanction diffère en fonction de la durée de formation :

Formation courte : la sanction peut intervenir dans la journée

Formation longue : la sanction ne pourra intervenir plus de 15 jours après l'entretien.

La sanction fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme d'une lettre recommandée ou remise contre décharge.

[12]

LISTE INTERVENANTS HANDICAP 2025

CAP EMPLOI 01

The screenshot displays the CAP EMPLOI 01 website interface. At the top, there is a navigation menu with links for 'QUI SOMMES-NOUS?', 'NOS MISSIONS', 'ACTUALITÉS', 'INFOS PRATIQUES', 'NOS TÉMOIGNAGES', and 'LES AIDES À L'EMBAUCHE'. Below the menu is a map of the region around Bourgen-Bresse, with several blue location markers. To the right of the map, a list of intervention points is shown, including the main office (SIÈGE) and several 'LUA FRANCE TRAVAIL' locations in Bourgen-Bresse, Belley, Montluel, Oyonnax, Thoiry, and Trevoux. Each location includes its address, phone number, and opening hours.

Options: TYPE -

Options: OPTIONS D'AFFICHAGE - EXPORT (XLS)

Utilisez les flèches dans les titres du tableau pour procéder à des tris

Type	Structure	Adresse	CP	VILLE	Téléphone	Contact
Siège	HANDICAP EMPLOI 01	1 avenue Jean Marie Verne	01000	BOURGEN-BRESSE	04 74 47 20 90	> Consulter
LUA France Travail	Amberieu En Bugey	285, rue des mouettes	01500	AMBERIEU EN BUGEY		
LUA France Travail	Belley	62, rue Juvanon du vachat	01300	BELLEY		
LUA France Travail	Bourg En Bresse	323, av de parme	01000	BOURG EN BRESSE		
LUA France Travail	Montluel	432 rue des valets	01120	MONTLUEL		
LUA France Travail	Oyonnax	188, rue anatole france	01108	OYONNAX CEDEX		
LUA France Travail	Thoiry	348, avenue du mont blanc	01710	THOIRY		
LUA France Travail	Trevoux	527, allée de fetan	01603	TREVOUX CEDEX		

Affichage de l'élément 1 à 8 sur 8 éléments

Source : <https://www.capemploi-01.com/informations-pratiques/>

ANNEXES

ANNEXE 1

Matériels susceptibles d'être utilisés lors de travaux pratiques dans le CETA

- ✍ Différentes balances :
 - Balance 60kg SCANVAEGT*
 - Balance de précision SECURA 1102 1-CFR (0,01g)
 - Balance de précision SECURA 224-1S (0,1mg)
- ✍ Cellule de surgélation/refroidissement ANGELO PO*
- ✍ Extracteur de jus JAPY FRUIT*
- ✍ Operculeuse de barquettes
- ✍ Pétrin / Batteur-mélangeur
- ✍ Sorbetière Gelato chef 2500 (n°1)*
- ✍ Stéphan Mélangeur cuiseur sous-vide UMC5 (petit)*
- ✍ Stéphan Mélangeur cuiseur sous vide UM44E (grand)*
- ✍ awmètre
- ✍ Coupe légumes CL 30*
- ✍ Cloche sous-vide*
- ✍ Ensacheuse Flowpack
- ✍ Capsuleuse twist-off semi-automatique
- ✍ Laminoir électrique à tapis
- ✍ Sertisseuse*
- ✍ Remplisseuse et soudeuse de sachets DOYPACK D3DP 122
- ✍ Soudeuse manuelle à fonds de sachets SI 5-63 CA LABO
- ✍ Stérilisateur autoclave TECHNA
- ✍ Four mixte à chaudières électrique et vapeur Zenith Millenium FZM-061 BOURGEOIS
- ✍ Eplucheuse à légumes EP10 ROBOT COUPE
- ✍ Testeur de sachets DOYPACK
- ✍ Mixer de marmite MP 450 Ultra
- ✍ Sondes embarquées Ellab
- ✍ Soudeuse manuelle CDV400C
- ✍ pH mètre Mettler - portable
- ✍ Plaques à induction
- ✍ Analyseur de Gaz - Oxybaby
- ✍ Viscosimètre
- ✍ Doseuse DOSELITE
- ✍ Robots de cuisine

*Prendre contact avec NOVALIM pour vérifier la disponibilité du matériel

ANNEXE 2

CV des formateurs de NOVALIM

INTERVENANT	Nom-Prénom	Caroline DEVELLE	
	Coordonnées	04 74 45 52 13 cdevelle@alimentec.com	
	Fonction exercée actuellement	Responsable NOVALIM – R&D et Process Depuis 2022	
FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	Ingénieur généraliste des industries alimentaires, Polytech'Montpellier- Institut des sciences de l'ingénieur (Dernière année de spécialisation en innovation et marketing, université de Wageningen (Pays-Bas))	
	Domaines de compétences	Gestion de projets de R&D Formulation et fonctionnalité des ingrédients Industrialisation et optimisation du process Formations - Relation client Réglementation	
EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	Chargée de mission Innovation NOVALIM	12 ans
		Ingénieur Support Technique Client	3 ans
		Ingénieur R&D	3 ans
	Expériences d'interventions en formation	Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires : conventionnels, Clean label et Bio. Evolution des pratiques d'utilisation	Depuis 2011
		Les arômes et substances aromatisantes : de la réglementation à la mise en œuvre	
		La naturalité : Au cœur de vos produits alimentaires	
		Naturalité : formuler en Clean Label et Bio – Focus sur les alternatives à l'utilisation de nitrates et nitrites en charcuterie	
		Les protéines végétales	
		Comment texturer vos produits alimentaires	
		Comment diminuer le sel dans vos produits alimentaires	
Comment réduire les teneurs en sucre et matière grasse de vos produits alimentaires			
Modules « Comprendre l'entreprise agroalimentaire », « Production », « Conditionnement » et « Ensachage sur Flowpack » en IAA - pour opérateurs et conducteurs de ligne			

[16]

INTERVENANT	Nom-Prénom	Nadège PONTON
	Coordonnées	04 74 45 52 71 nponton@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement	Responsable NOVALIM – Qualité et Nutrition Depuis 2022

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Ingénieur AgroSup Dijon (<i>anciennement ENSBANA – Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l’Alimentation – spécialité Formulation</i>) ✍ Ingénieur maître IUP Produit de Consommation Alimentaire Marseille – spécialité analyse ✍ BTS Biochimie Lyon
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Nutrition ✍ Hygiène et sécurité alimentaire ✍ Réglementation ✍ Formulation

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	✍ Chargée de mission Innovation NOVALIM	12 ans
		✍ Responsable Nutrition & Qualité (et formatrice)	5 ans
	Expériences d'interventions en formation	Hygiène et bonnes pratiques en IAA	Depuis 2011
		Le PMS : des Bonnes Pratiques d’Hygiène à l’HACCP	
		Rappels de l’HACCP et autres principes de qualité par le jeu	
		Etiquetage des produits alimentaires – règlement INCO	
		Etiquetage nutritionnel et allégations	
		Construire son HACCP	
		Comprendre la nutrition	
		Le diagnostic nutritionnel	
		La communication nutritionnelle	
		Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires : conventionnels, Clean label et Bio. Evolution des pratiques d’utilisation (section additifs nutritionnels)	
		Initiation à la microbiologie	
		Le contrôle qualité au quotidien en IAA	
La réglementation en alimentation infantile			
Conduire un audit interne ou un audit fournisseur			
Modules « Initiation à l’hygiène », « Composition d’un produit agro » et « les Bonnes pratiques d’hygiène en IAA » - pour opérateurs et conducteurs de ligne			

[17]

INTERVENANT	Nom-Prénom	Eline MOULIN		
	Coordonnées	04 74 45 52 04 emoulin@alimentec.com		
	Fonction exercée actuellement et missions	Chargée d'innovation Depuis octobre 2025 <ul style="list-style-type: none"> /// Conduire les projets de développement de nouveaux produits (tous types d'applications) / optimisation de process /// Mener à bien des projets collectifs en collaboration avec nos partenaires, traitant de thématiques innovantes en agroalimentaire 		
FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	/// Diplôme de Bioingénieur – UNIVERSITE CATHOLIQUE DE LOUVAIN, spécialisation en sciences, technologies et qualité des aliments		
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> /// R&D /// Formulation /// Process /// Nutrition /// Vulgarisation scientifique /// Réglementation 		
EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> /// Cheffe de projet R&D /// Responsable R&D 	3 ans 2 ans	
	Expériences d'interventions en formation	Animation de formation : « Food Safety Culture, Rappels HACCP et autres principes de Qualité par le jeu » et « Prévenir les risques professionnels dans les IAA par la mise en place de gestes et postures adaptées, par le jeu »		Dans le poste ACTUEL
		Les approches clés pour développer des produits spécifiquement adaptés aux séniors autonomes		

INTERVENANT	Nom-Prénom	Marie TISSOT	
	Coordonnées	04 74 45 52 06 mtissot@alimentec.com	
	Fonction exercée actuellement et missions	<p>Chargée de projets Qualité et Innovation – Depuis Janvier 2025</p> <p>Technicienne R&D et Formatrice Qualité - De juillet à décembre 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser des sessions de sensibilisations/formations agroalimentaire ✓ Réaliser des recherches et synthèses bibliographiques, sur des thématiques innovantes ✓ Accompagner les IAA dans leur démarche d’optimisation de la qualité par la mise en place de procédures qualité, réalisation d’audits, apport de conseils règlementaires... ✓ Organiser et intervenir dans des webinaires, tables rondes et autres rencontres d’entreprises agro-alimentaires et avec nos partenaires 	
FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Licence Qualité intégrée des aliments conditionnés – Université Lyon 1- Bourg en Bresse ✓ BTS Diététique – Horizon Santé - Lyon 	
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Qualité : BPH, PMS, HACCP... ✓ Hygiène et sécurité ✓ Microbiologie ✓ Prévention des risques par la mise en place de gestes et postures adaptés Formulation ✓ Nutrition ✓ Bases de l’agroalimentaire 	
EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coordinatrice qualité ✓ Responsable qualité ✓ Assistante qualité 	<p>8 mois</p> <p>3 mois</p> <p>4 mois</p>
	Expériences d’interventions en formation	Animation de formation : « Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : des Bonnes Pratiques d’Hygiène à l’HACCP »	Dans le poste ACTUEL
		Animation de formation : « Food Safety Culture, Rappels HACCP et autres principes de Qualité par le jeu » et « Prévenir les risques professionnels dans les IAA par la mise en place de gestes et postures adaptées, par le jeu »	
		Construisez votre HACCP	
Les approches clés pour développer des produits spécifiquement adaptés aux séniors autonomes			

INTERVENANT	Nom-Prénom	Julie RAVANAT
	Coordonnées	04 74 45 52 15 jlrvanat@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement	Directrice du Pôle Animation et Développement – SMTA Depuis 2004

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> /// Diplômée d'ESC /// BTS Action commerciale
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> /// Communication /// Marketing /// Emploi /// Formation

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> /// Directrice du Pôle Animation et Développement SMTA (depuis 2018) /// Responsable communication / emploi-formation /// Assistante de direction/communication SMTA /// Chargée d'événement 	
	Expériences d'interventions en formation	Formation « Les fondamentaux de l'agroalimentaire » « Trouver un emploi » « Professionnaliser sa candidature » depuis 2016 dans le cadre des formations AGRO PRO PULSE et Conduite d'Equipements Industriels	Dans le poste ACTUEL
		Formation de sensibilisation de collégiens et demandeurs d'emplois à l'agroalimentaire	
Intervenante auprès des Master et DUT Génie Bio : « optimiser sa recherche d'emploi/stage » et « élaborer son parcours professionnel personnel »			

Sous-traitance avec le clusterbio Auvergne-Rhône-Alpes

INTERVENANT	Nom-Prénom	Justine DRAGON
	Coordonnées	04 28 99 10 94 jdragon@cluster-bio.com
	Fonction exercée actuellement	Chargée de projets développement des entreprises – CLUSTER BIO Depuis 2023

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> /// Diplômée d'un Master, Innovation en Industries Alimentaires /// Licence professionnelle, Alimentation, Agroalimentaire spécialité Nutrition appliquée
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> /// Développement produits, innovation, gestion de projets /// Conception, génie industriel...

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	NC	
	Expériences d'interventions en formation	2022 : Les protéines végétales, perceptions consommateurs bio	Dans le poste ACTUEL
		Depuis 2022, une vingtaine de webinaire construits et animés	
		Accompagnement d'une quinzaine d'entreprises sur les développements produits	
		Les céréales alternatives	

Sous-traitance avec le  clusterbio
Auvergne-Rhône-Alpes

INTERVENANT	Nom-Prénom	Bastien BOISSONNIER
	Coordonnées	04 75 25 97 00 bboissonnier@cluster-bio.com
	Fonction exercée actuellement	Chargé de projets filières bio – CLUSTER BIO Depuis 2019

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> /// Diplômé Ingénieur Agronome – ENSAT Toulouse, spécialité agro-écologie : système de production & territoire /// Classe préparatoire BCPST – Grenoble /// Formation « Devenir formateur occasionnel » - 2017
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> /// Agronomie – Agriculture biologique / Agroécologie /// Filières agricoles /// Achats et approvisionnement agro-alimentaires /// Animation de réunions et formations

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	Animateur des Cuma de la Drôme (Accompagnement de collectifs et interventions en formation auprès d'agriculteurs)	
	Expériences d'interventions en formation	Interventions dans la Formation « Protéines Végétales » en 2022	Dans le poste ACTUEL
		Les céréales alternatives	