

CATALOGUE DE FORMATION

CATALOGUE 2026



Catalogue téléchargeable sur notre site internet : www.viverio.fr

Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION

Légende :

- MC : Manager commercial
- TC : Technico- commercial
- RM : Responsable de magasin
- B : Boucher
- V : Vendeur
- G : Gestionnaire LS

Légende :

- GF : Grand Frais
- GD : Grande Distribution
- PH : Provenc'halles

Destinataires de la formation							Réseau de distribution concerné				
MC	TC	RM	B	V	G	Intitulé formation	Durée	GF	GD	PH	Tinel
X	X	X	X	X	X	Amélioration process traçabilité et gestion de stocks	½ J (5H)	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	Améliorer des compétences sur le poste de vendeur	1 J (8h)	X	X	X	X
	X					Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 1	2 J (16h)	X	X	X	X
	X					Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 1 – Approfondissement	2 J (16h)	X	X	X	X
X						Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 2	2 J (16h)	X	X	X	X
X						Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 2 – Approfondissement	2 J (16h)	X	X	X	X
	X	X	X			Découpe Bœuf/Porc	1 J (8h)	X	X	X	X
	X	X	X			Découpe Boucherie pour le Libre-service (LS)	1 J (8h)	X	X	X	X

	X	X	X	X		Découpe Veau/Agneau/Volaille/Abat	1 J (8h)	X	X	X	X
	X	X				Exercer le métier de Responsable boucher et valider les thèmes de formation	2 J (16h)	X	X	X	X
	X	X				Exercer le métier de Responsable boucher et valider les thèmes de formation – approfondissement	2 J (16h)	X	X	X	X
X	X					Formation CDG	1/2J (4H)	X	X	X	X
X	X					Formation Qualité	1/2J (4H)	X	X	X	X
X	X					Formation Sociale	1/2J (4H)	X	X	X	X
		X			X	La gestion et le travail du rayon LS Charcuterie	½ J (6h)	X		X	X
	X	X	X	X		Maturation des viandes	½ J (6h)	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	Plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité GF PH	½ J (6h)	X		X	X
X	X	X	X	X	X	Plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité GD	½ J (6h)		X		
X	X					Plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité - Encadrants	1 J (8h)	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	Revalorisation produits de Boucherie et préparations bouchères	1 j (8h)	X	X	X	X
X	X	X				Santé Sécurité et Règles de travail en Boucherie	½ J (6h)	X	X	X	X

Les indicateurs de performance des formations ci-dessus sont consultables sur notre site internet viverio.fr

Modalités d'inscription : La demande doit être formulée par le MC (client) via la [Fiche de demande de formation](#) disponible sous la GED par mail à l'adresse mail supportqualiopi@viverio.fr.

Délais de réalisation : Toutes les formations pourront être planifiées dans un délai moyen de 3 mois. Néanmoins, en cas de besoin urgent, nous mettrons tout en œuvre pour dispenser la formation au plus tôt en fonction du planning de nos formateurs.



Tarification : 53€ de l'heure pour les formations inscrites au catalogue.

Un cahier des charges est établi pour les formations internes VIVERIO avec un taux spécifique de prise en charge de l'OPCO.

Lieu des formations : Lieu à définir

Formateur : Monsieur Dominique ALLUY ou autre formateur expérimenté dans les métiers de la Boucherie (nom et expérience sur demande)

Moyens pédagogiques et d'encadrement

- Supports de formation
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques
- Pédagogie active et participative

Moyens techniques

L'ensemble des moyens techniques nécessaires, conformes et adaptés sont mis à disposition des stagiaires dans le cadre :

- d'un contrat annuel de mise à disposition des locaux à titre gratuit (formations en intra sur le lieu de travail)
- d'une attestation de conformité des locaux (formation en inter dans nos locaux)
- d'un contrat de location de salle (formations en inter à l'extérieur)

Modalités d'évaluation :

- Positionnements pré-formation par le stagiaire
- Quizz d'évaluation en fin de formation nécessitant un taux de réussite de 70% pour valider la formation
- Evaluation après formation par le N+1 (à froid)

Situation de handicap

Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap puisque les locaux Viverio et les locaux mis à disposition de Viverio sont adaptés pour l'accueil de personnes en situation de handicap. Nous saurons également mettre en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter à toute situation particulière.

DECOUVREZ NOTRE OFFRE DE FORMATIONS EN DETAIL

✓ Amélioration process traçabilité et gestion de stocks

Pré-requis : Occuper un poste de MC/TC

Objectif : Maitriser le nouveau module traçabilité et gestion des stocks de TRADERS. Rappel des procédures traçabilité.

Programme :

- Rappel des normes traçabilité :
 - Gestion de stocks
 - Traçabilité
 - Affichages traçabilité
 - Vente aux établissements professionnels
 - Conclusion

✓ Améliorer ses compétences sur le poste de vendeur :

Prérequis : Occuper un poste de boucher/vendeur/ responsable de magasin / TC

Objectif : Mettre en pratique les méthodologies de l'entreprise allant de la découpe à la vente pour toutes les familles de produits :

- Méthodes de vidage – ficelage – découpage en parts équitables – cuisson pour chaque famille de produits
- Savoir utiliser le livre des prix qui correspond aux marges données par la Direction.
- Connaissance du contenu des QR code
- Réglementation sanitaire

Programme :

- Méthodes de vidage – ficelage – découpage en parts équitables – cuisson pour chaque famille de produits
 - Le bœuf
 - Le porc
 - Le veau
 - L'agneau
 - La volaille
 - La cuisson des viandes
- Réglementation sanitaire
 - Les règles de sécurité à respecter
 - La réglementation sanitaire
- La conclusion

✓ Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 1 : (initial ou approfondissement)

Prérequis : Occuper le poste de Technico - Commercial

Objectif : Disposer des compétences métier-hygiène-sécurité nécessaires pour exercer leur rôle d'encadrant opérationnel de niveau 1 :

- Gestion des procédures journalières, hebdomadaires et mensuelles afin de dynamiser les rayons Boucherie, optimiser le CA et la marge tout en appliquant les différentes procédures et méthodes de travail relatives à l'entreprise
- Encadrer et contrôler les équipes en magasin
- Réglementation Hygiène et sécurité

Programme :

- Gestion des procédures journalières, hebdomadaires et mensuelles :
 - Organisation en rayon boucherie
 - Animation en rayon boucherie
 - Contrôle du rayon boucherie
- Encadrer et contrôler les équipes en magasin
 - Exemplarité en boucherie
 - Visualiser le magasin et contrôler les points essentiels avec la fiche CRA
 - Aborder les collaborateurs
 - Vérifier les consignes
 - Tâches des encadrant opérationnel niveau 1
 - Procédure de vente à des intermédiaires
- Réglementation Hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité
 - Réglementation sanitaire

✓ Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 2 (initial ou approfondissement) :

Prérequis : Occuper le poste de Manager Commercial

Objectif : Disposer des compétences métier-hygiène et sécurité nécessaires pour exercer le rôle d'encadrant opérationnel de niveau 2 :

- Encadrer et contrôler
- Dynamiser le rayon boucherie des magasins de la zone
- Appliquer les procédures et méthodes de travail de l'entreprise

- Réaliser les tâches administratives
- Maîtriser la réglementation hygiène et sécurité

Programme :

- Encadrer et contrôler
 - Exemplarité en boucherie
 - Contrôle du rayon boucherie
- Dynamiser le rayon boucherie des magasins de la zone
 - Animation du rayon
 - Organisation du rayon
- Réaliser les tâches administratives
 - Rédiger un compte rendu d'activité
 - Organisation en rayon boucherie
- Maîtriser la réglementation hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité
 - Les règles sanitaires

✓ Découpe Bœuf / Porc :

Prérequis : Occuper un poste de boucher / responsable de magasin / TC

Objectif : Maîtriser l'intégralité des méthodes de l'entreprise pour la découpe du bœuf et du porc dans un souci constant d'optimisation de la marge, dans le respect du livre des prix et avec l'objectif d'apporter un meilleur service aux clients :

- Découpe du bœuf
- Découpe du porc
- Hygiène et sécurité

Programme :

- La découpe du bœuf
 - AV5
 - ART8
 - Barde
- La découpe du porc
 - Longe
 - Epaule
 - Poitrine
 - Jambon
- Hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité à respecter
 - La réglementation sanitaire
- Conclusion

✓ **Découpe Boucherie pour le Libre-service :**

Prérequis : Occuper un poste de boucher/ responsable de magasin / TC

Objectif : Mettre en pratique la méthodologie de l'entreprise et les procédures concernant ; la découpe boucherie pour le libre-service :

- Choix et découpe de la viande
- Réalisation et traçabilité d'une barquette
- Organisation et gestion de stocks
- Hygiène et sécurité

Programme :

- Choix et découpe de la viande
 - Le produit viande à travailler
 - Les règles de coupe
- Réalisation et traçabilité d'une barquette
 - La mise en barquette
 - La présentation d'une barquette
 - L'étiquetage
 - La traçabilité
 - La gestion des DLC
- Organisation et gestion de stocks
 - Les règles d'implantation
 - L'organisation de travail
 - La gestion de la casse
- Les réglementations sanitaires
- La conclusion

✓ **Découpe Veau / Agneau / Volaille / Abat :**

Prérequis : Occuper un poste de boucher/vendeur / responsable de magasin / TC

Objectif : Maitriser l'intégralité des méthodes de découpe de l'entreprise pour les abats, l'agneau, le veau et les volailles, dans un soucis constant d'optimisation de la marge, dans le respect du livre des prix et avec l'objectif d'apporter un meilleur service aux clients. :

- Découpe des différents types de viandes
- Règles Hygiène et sécurité

Programme :

- Découpe des différents types de viandes
 - La découpe du demi-veau
 - La découpe de l'agneau
 - La découpe de la volaille
 - La découpe du lapin
 - La découpe des foies de veau et de bœuf
- Règles hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité à respecter
 - La réglementation sanitaire en vigueur
 - Conclusion

✓ **Exercer le métier de Responsable Boucher et valider les thèmes de formation (initial ou approfondissement) :**

Prérequis : Occuper un poste de responsable de magasin

Objectif : Savoir exercer le métier de responsable boucher au sein de l'entreprise en appliquant nos procédures internes et nos méthodes de travail.

Une validation des connaissances sur les thèmes de la formation est prévue en fin de formation.

- Préparation des viandes
- Logistique et traçabilité
- Exploitation boucherie
- Outil de gestion interne
- Gestion des ventes
- Hygiène et sécurité
- Validation des thèmes de formation

Programme

- Préparation des viandes
 - Travail de découpe de la viande
 - Connaissance des fiches techniques
 - Préparations bouchères
 - Préparer plusieurs barquettes LS
- Logistique et traçabilité
 - Préparer et valider les commandes de produits boucherie
 - Réception des livraisons boucherie
 - Organisation du travail en boucherie
 - Traçabilité
 - Manipulation des DLC
- Exploitation boucherie
- Outil de gestion interne
 - Traders

- Gestion des ventes
 - Gérer ses rayons
 - Ventes additionnelles
 - Gérer les emplacements vides
 - Etat des ventes de la semaine
 - Contrôle des ventes et articles du mois
 - Contrôle du caddie
 - Hygiène et sécurité
 - Procédure de nettoyage
 - L'hygiène
 - Règlementation sanitaire
 - Conclusion
 - Validation des thèmes de formation
-

✓ Formation CDG

Prérequis : Occuper un poste de MC/TC

Objectif : Maîtriser les principes essentiels à appliquer dans le secteur de la Boucherie au niveau Contrôle de gestion : Chiffre d'affaires – Ratios – Marge – Marge par famille – Masse salariale – Gestion administrative.

Programme :

- Chiffre d'affaires
 - Ratios
 - Marge
 - Marge par famille
 - Gestion administrative
-

✓ Formation Qualité

Prérequis : Occuper un poste de MC/TC

Objectif :

Maîtriser les principes essentiels à appliquer dans le secteur de la Boucherie au niveau Qualité : La traçabilité – Gestion des DLC – Gestion des non-conformes – Bonnes pratiques d'hygiène – Maîtrise des températures – Gestion des déchets – Nettoyage et désinfection – Autocontrôles qualité – Sécurité.

Programme :

- La traçabilité

- Gestion des DLC
 - Gestion des non-conformes
 - Bonnes pratiques d'hygiène
 - Maîtrise des températures
 - Gestion des déchets
 - Nettoyage et désinfection
 - Autocontrôles qualité
 - Sécurité
-

✓ **Formation Sociale**

Prérequis : Occuper un poste de MC/TC

Objectif :

Maîtriser les principes essentiels à appliquer dans le secteur de la Boucherie au niveau Social : Durée du travail – Horaires – Absences – Visites médicales – Formation sécurité – Tenue de travail – Port des équipements de protection individuelle – Harcèlement, discriminations et RPS – Affichage obligatoire – Données disponibles sur la GED – Travail des apprentis)

Programme :

- La durée du travail
 - Les horaires de travail
 - Les absences du salarié
 - Les visites médicales
 - La formation à la sécurité
 - La tenue de travail
 - Le port des équipements de protection individuelle
 - Le harcèlement, les discriminations, les risques psychosociaux
 - L'affichage obligatoire
 - Les données disponibles sur la GED
 - Le travail des apprentis Affichages traçabilité
 - Vente aux établissements professionnels
 - Conclusion
-

✓ **La gestion et le travail du rayon LS Charcuterie :**

Prérequis : Occuper un poste de responsable de magasin / gestionnaire LS

Objectif : A la fin du stage, les participants seront capables de gérer en autonomie le rayon libre-service charcuterie et auront une pleine maîtrise des procédures associées ainsi que de leurs temporalités :

- Utilisation du PDA
- Maîtrise des tâches quotidiennes au rayon LS Charcuterie
- Maîtrise des tâches hebdomadaires du rayon LS Charcuterie
- Maîtrise des tâches mensuelles du rayon LS Charcuterie
- Maîtrise des tâches trimestrielles du LS Charcuterie
- Maîtrise des tâches semestrielles du rayon LS Charcuterie
- Maîtrise des horaires
- Passation de commandes en charcuterie

Programme :

Utilisation du PDA

- Les touches du PDA et la mise en route du PDA
- La mise à jour du PDA

Tâches quotidiennes au rayon LS Charcuterie

- Gérer les DLC de son rayon Charcuterie
- Mettre en rayon LS
- Ranger le stock Charcuterie
- Contrôler le bon de livraison après mise en rayon
- Passer les commandes Charcuterie
- Revalorisation avec le PDA

Tâches hebdomadaires du rayon LS Charcuterie

- Tenir l'agenda des DLC
- Nettoyer le rayon
- Mettre en place des affiches publicitaires
- Commandes les articles en promotion

Tâches mensuelles du rayon LS Charcuterie

- Mettre en place les nouvelles étiquettes
- Réaliser un contrôle Caddie
- Contrôler ses ventes
- Contrôler sa marge article
- Réaliser l'inventaire du rayon LS

Tâches trimestrielles du LS Charcuterie

- Changer la gamme selon la saison
- Changer la gamme selon les fêtes

Tâches semestrielles du rayon LS Charcuterie

- Mettre en place l'implantation été/hiver

✓ **Maturation des viandes**

Prérequis : Occuper un poste de TC / Responsable de magasin / Boucher/ Vendeur

Objectif:

Catalogue de formations 2026

Savoir préparer, présenter la maturation et vendre de la viande maturée :

- Sélection des coupes de viande
- Préparation de la viande
- Maturation à sec
- Contrôle de la température et de l'humidité
- Durée de la maturation
- Evaluation sensorielle
- Maturité optimale
- Règles de sécurité

Programme :

Le procédé de maturation

- Sélection des coupes de viande
- Préparation de la viande
- Maturation à sec
- Contrôle de la température et de l'humidité
- Durée de la maturation
- Evaluation sensorielle

Modifications chimiques

- Décomposition des tissus
- Développement / concentration des saveurs
- Réduction de l'acidité
- Formation de moisissures
- Relaxation des fibres

Evolution de la viande en maturation

La tendreté de la viande

Présentation de la viande :

- Charolaise
- Bœuf de galice
- Black Angus
- Viande de Salers
- Viande Simmental
- Viande Wagyu

✓ Plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité GF PH :

Prérequis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / MC/ TC

Objectif :

Catalogue de formations 2026

Les objectifs de cette formation sont de prendre connaissance, mettre en pratique et surtout respecter les procédures sanitaires de l'entreprise et les bonnes pratiques en terme d'hygiène et de sécurité.

- Entretien des locaux (bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, le plan de nettoyage, la gestion des déchets)
- Contrôle du produit (la gestion des températures, la traçabilité de l'étiquetage, l'étude des risques : HACCP et contrôle produit)
- Contrôles administratifs (présentation et utilisation du système Traders, consulter les procédures, gestion d'un magasin fils, procédure vente à des intermédiaires)

Programme :

- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Le plan de nettoyage
- La gestion des déchets
- La maîtrise des températures
- La traçabilité de l'étiquetage
- L'étude des risques : HACCP et contrôle produit
- Présentation et utilisation du système Traders
- Divers
- Consulter les procédures
- Gestion d'un magasin fils
- Procédure de vente à des intermédiaires

✓ **Plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et sécurité GD**

Prérequis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / MC/ TC

Objectif : Les objectifs de cette formation sont de prendre connaissance, mettre en pratique et surtout respecter les procédures sanitaires de l'entreprise et les bonnes pratiques en terme d'hygiène et de sécurité. Il s'agit d'un rappel des procédures pour la GD.

- Hygiène, sécurité et organisation (tenue vestimentaire, vestiaires, hygiène, sécurité et utilisation des machines, horaires)
- Respect de la chaîne de production (DLC, étiquetage du LS et respect des barquettes, traçabilité, service à la clientèle et séparation des nus et emballés, respecter les recettes, contrôle à la réception maîtrise des températures, affichage obligatoire)

Programme :

- Tenue vestimentaire
- Vestiaire
- DLC
- Etiquetage du LS fabrication et respect des barquettes
- Traçabilité

- Service à la clientèle et séparation ses produits nus et emballés
- Respecter les recettes
- Hygiène
- Contrôle à réception
- Maîtrise des températures
- Sécurité et utilisation des machines
- Horaires
- Affichage obligatoire

✓ **Plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité - Encadrants :**

Prérequis : Occuper le poste de Technico - Commercial

Objectif : L'objectif de cette formation est un rappel des procédures essentielles aux encadrants opérationnels de niveau 1. Ce rappel concerne les découpes en boucherie, la maîtrise du plan sanitaire et les bonnes pratiques Hygiène et Sécurité.

Programme

- Dlc
- Etiquetage du LS Fabrication Et Respect De Barquettes
- Traçabilité
- Cra
- Techniques De Découpe Pour Optimiser La Marge
- Hygiène
- Sécurité & Utilisation Des Machines
- Tenue Vestimentaire
- Planning Et Tenue Du Cahier Rouge
- Affichage Obligatoire
- Argumentaire

✓ **Revalorisation produits de Boucherie et préparations bouchères :**

Prérequis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / TC

Objectif :

Etre capable de mettre en pratique la méthodologie et la procédure de revalorisation des produits Boucherie et Préparations bouchères.

- Travail préparatoire (savoir rechercher un code article, savoir rechercher une fiche technique sur Traders)
- Travail du produit (savoir préparer des préparations bouchères, explication et réalisation du produit)

- Maîtrise des règles sanitaires (maîtriser les dates de fabrication et les méthodes pour éditer les étiquettes de DLC des préparations bouchères, réglementation sanitaire)

Programme :

- Savoir rechercher un code article
- Savoir rechercher une fiche technique sur Traders
- Savoir préparer des préparations bouchères
- Explication et réalisation du produit
- Nettoyage et désinfection des légumes
- Maîtriser les dates de fabrication et les méthodes pour éditer les étiquettes de DLC des préparations bouchères
- Réglementation sanitaire en vigueur
- Conclusion

✓ Santé Sécurité et Règles de travail en Boucherie

Prérequis : Occupier un poste de MC / TC ou responsable de magasin

Objectif:

Maîtriser les principes essentiels à appliquer dans le secteur de la Boucherie en Sécurité Santé et Règles de travail :

- Sécurité (formation à la sécurité, travailler en sécurité)
- Santé (harcèlement discrimination et RPS, visites médicales)
- Règles de travail (durée du travail, horaires, absences, affichage obligatoire, données sous Traders, particularités)

Programme :

Sécurité

- Formation à la sécurité en Boucherie
- Travailler en sécurité : La tenue de travail du boucher
- Travailler en sécurité : Le port des EPI

Santé

- Harcèlement Discrimination et Risques psychosociaux
- Visites médicales dans le secteur Boucherie

Règles de travail en boucherie

- La durée de travail en boucherie
- Les horaires de travail en boucherie
- Gérer les absences du salarié en boucherie
- Affichage obligatoire
- Les données disponibles du Traders
- Les particularités concernant les apprentis Boucher en Santé Sécurité et Règles de travail

DES FORMATIONS SUR MESURE

Viverio est également en mesure de concevoir des formations sur-mesure à la demande sur les thèmes suivants :

- Qualité – Sécurité – Hygiène
- Droit du Travail
- Informatique
- Contrôle de gestion
- Autres projets à valider ensemble

NOTRE EQUIPE ... VOS CONTACTS

Le service Formation de Viverio est composée d'un **responsable Organisation**, de deux **responsables Projets**, d'un **responsable Administratif** et de plusieurs **formateurs permanents** pour vous accompagner dans vos projets de formations.

Pour toute demande de formation, nous vous remercions de vous adresser à votre responsable hiérarchique, lequel transmettra la demande aux responsables projets Formation : supprtqualiopi@viverio.fr

Toutes nos formations sont adaptables, sur demande, aux besoins spécifiques des personnes en situation de handicap.

Votre contact référent handicap : referenthandicap@viverio.fr



CERTIFICAT

No.SCFQLP000300QLP

certifie que l'organisme

VIVERIO

N° SIREN :400210183

N° déclaration d'activité :84420325042

Pôle de la Viande 55 Allée de la Halle 42350 LA TALAUDIERE France

a été évalué et jugé conforme aux exigences requises par :

- Décret n° 2019-564 du 6 juin 2019 du relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle,
- Décret n° 2019-565 du 6 juin 2019 relatif au référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences,
- Arrêté du 6 juin 2019 relatif aux modalités d'audit associées au référentiel national mentionné à l'article D. 6316-1-1 du code du travail,
- Guide de lecture du Référentiel national qualité" publié sur le site du Ministère du Travail,
- Questions-Réponses publié sur le site du Ministère du Travail,
- Règlement d'usage de la marque française de garantie n°4704889 « Qualiopi » et sa charte d'usage publiés sur le site du Ministère du Travail,
- Arrêté du 31 mai 2023 portant diverses mesures en matière de certification qualité des organismes de formation

Pour la ou les catégorie(s) d'action suivante(s) définies par le Code du Travail :

- L. 6313-1 – 1° : Actions de formation

Délivré le :07 mai 2025
Valable jusqu'au :05 janvier 2028
(nous réservons le maintien de la conformité aux exigences applicables)

Vincent CAPOËN Directeur Opérationnel



La présence sur la liste publique des Organismes de Formation certifiés publiée par les autorités gouvernementales atteste de la validité du présent certificat. Cette dernière peut également être vérifiée directement auprès de SOCOTEC sur qualiopi@socotec.com



ACCRÉDITATION N° 5-0107
PORTÉE DISPONIBLE SUR
WWW.COPAC.FR



SOCOTEC CERTIFICATION FRANCE
Tour Pacific, 13 Cours Valmy
92977 PARIS LA DEFENSE CEDEX, France
<https://socotec-certification-international.fr>