

2024



VERICLEAN

FORMATIONS



Catalogue
programme formations

PRÉAMBULE

Notre politique de travail est plus que singulière car **nos formations sont conduites exclusivement sur site**, au sein de l'établissement du commanditaire.

Cette approche de pouvoir mettre en situation réelle les formations, les accompagner dans leur marche en avant selon leur activité, débriefer sur les point positifs et critiques sont pour le(s) gérants et leurs équipes, un atout incontournable !

Les stagiaires

- Les équipes ont des expériences diverses pour gravir les nouveaux postes
- Un temps de travail très aléatoire selon l'activité
- Peu de disponibilité pour suivre les formations continue

Le centre de formation VÉRICLEAN

- Déploie un formateur spécialisé durant tout le long de la formation
- Participe au développement et au perfectionnement des compétence
- Contribue au bon fonctionnement de l'entreprise
- Génère une dynamique de la démarche qualité

Les modalités tarifaires sont définies selon

- L'activité
- Les postes de travail
- Les prérequis de chacun

Prenez-contact avec notre conseiller formation karine.gerson@vericlean.fr pour connaître la logistique et les modalités de nos formation





S.A.S.VÉRICLEAN au N° de Siret 850149576 00017: - Code APE/NAF : 8559B Immatriculation au RCS : 850 149 576 R.C.S. Paris n°11755946775 auprès de la préfecture de la région Île-De-France . Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

Nos **conseillers formation en région**, hommes de terrain, ont une réelle connaissance du monde de la restauration et du secteur économique.

En étant à votre écoute, ils analysent, observent vos besoins, répondent à vos attentes, dans le but de vous **proposer les formations les plus adaptées à votre entreprise**.

Nos **intervenants pédagogiques diplômés et/ou expérimentés** sont au fait du monde de la restauration professionnelle.

Ils **transmettent leurs connaissances** et leur **savoir-faire** en s'adaptant aux apprenants.

Nos formateurs dispensent un enseignement expérientiel afin **d'impliquer l'apprenant dans des situations réelles** ou fictives pour qu'il puisse utiliser ses compétences et les faire évoluer tout au long de la formation.

Notre **équipe administrative réactive et disponible**, coordonne le processus formation de A à Z afin de vous libérer de ces contraintes.

Elle vous **accompagne pas à pas pour toute demande de subvention**, de remboursement et pour tout autre document administratif ou comptable.





S.A.S.VÉRICLEAN au N° de Siret 850149576 00017: - Code APE/NAF : 8559B Immatriculation au RCS : 850 149 576 R.C.S. Paris n°11755946775 auprès de la préfecture de la région Île-De-France . Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

NOS AVANTAGES

Formation sur-mesure

Individuelle ou en petit groupe

Réalisée sur site ou en inter entreprise

Adaptée au rythme et aux besoins de l'établissement

Pédagogie active, dynamique et interactive

Audit et conseil

Nos solutions

Bénéficier d'un regard **d'expert**

Sensibiliser vos équipes sur les **bonnes pratiques**

Pour définir et engager les **actions préventives/correctives**

LE FINANCEMENT

Si vous le souhaitez, nous vous accompagnerons dans l'organisation globale de votre dispositif de formation :

- Budget optimisé par la possibilité de **prise en charge**
- Suivi du dossier de **financement** par notre équipe, jusqu'à la demande de **remboursement** (envoi des pièces justificatives).



SOMMAIRE

SECTEUR D'ACTIVITÉ DES MÉTIERS DE BOUCHE

1. Boucherie **4722Z**
2. Charcuterie **1013B**
3. Boulangerie-pâtisserie **1071C**
4. Chocolatier-Confiseur **158K**
5. Poissonnerie-Écailler **4723Z**
6. Traiteur **5621Z**
7. Restauration rapide **5610C**
8. Restauration traditionnelle **5610A**

NOS PROGRAMMES DE FORMATION

- Hygiène Sécurité Alimentaire
- Plan Maitrise Sanitaire
- Connaissances des Allergènes
- Évaluation des Risques dans les entreprises

FORMATION

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Le PMS est un ensemble de documents indispensables, concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire, nécessaire par la nouvelle réglementation européenne dénommée aussi « paquet hygiène » pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires.

1- Déterminer une méthodologie pour évaluer son dispositif de maîtrise de l'hygiène

2- Diagnostiquer la conformité d'application du PMS

3- Identifier les évolutions des textes réglementant la sécurité alimentaire en restauration et transport de denrée.



S.A.S.VÉRICLEAN au N° de Siret 850149576 00017: - Code APE/NAF : 8559B Immatriculation au RCS : 850 149 576 R.C.S. Paris
n°11755946775 auprès de la préfecture de la région Île-De-France . Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE RESTAURATION COMMERCIALE

DATE CONCEPTION : PMS 2020-10

DOMAINE DE FORMATION

SÉCURITÉ ET OBLIGATIONS
BONNE PRATIQUE HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE - FORMACODE 21547

OBJECTIFS

Faire acquérir les connaissances nécessaires pour :

- **Mettre en place** le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- **Suivre un plan HACCP** validé et mis à jour régulièrement
- **Maîtriser** l'analyse du système de traçabilité selon *les bonnes pratiques en hygiène*
- **Organiser la gestion** des produits, du personnel opérant

RESULTATS ATTENDUS

- Les compétences en gestion des systèmes qualité
- Amener plus d'autonomie aux personnels opérants

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Rappeler les bonnes pratiques d'hygiène et la notion de points critiques contrôlés à maîtriser (CCP)
- Connaître les éléments constitutifs du PMS
- S'approprier les outils méthodologiques pour construire un PMS : diagnostics hygiène, CCP, traçabilité
- Elaborer un plan d'action
- Suivi et coordination des tâches

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Théorie** : l'ensemble des stagiaires inscrits font le parcours de toutes les zones d'activité : le formateur pointe les relevés sur une grille d'évaluation – ce support servira à établir les données des exercices
- Le formateur transmet en alternance les apports théoriques et pratiques sous différentes formes : préparation de documents personnalisés selon les données recueillies, étude de cas, mises en situation (toutes nos méthodes pédagogiques-appliquées sont listées sur le site www.vericlean-formations.fr)
- **Quiz d'évaluation des acquis de compétence** : le stagiaire autoévalue son positionnement en fin de stage
- Matériels utilisés : ordinateur et fiches techniques à remplir – Diaporama Powerpoint – Livret pédagogique

Attestation individuelle d'assiduité délivrée à l'issue de la formation

Attestation individuelle d'acquisition des compétences en fonction des résultats obtenus par le stagiaire

Taux de satisfaction des stagiaires > 100%

Taux de réussite des stagiaires > 100%

Public : Chef d'entreprise, directeur, responsable en activité dans le secteur de la restauration commerciale

Prérequis : Avoir suivi la formation Hygiène alimentaire en restauration commerciale. **Cependant un test QCM permettra de photographier le niveau réel du stagiaire**

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. **Pour toute demande spécifique contacter notre Référent Handicap**

RESPONSABLE DE FORMATION

RÉFÉRENT HANDICAP

- Madame Gerson Karine

FORMATEUR (S)

- Gerson Karine
- 128, rue de la Boétie 75008 PARIS
- karine.gerson@vericlean.fr
- 07 66 61 83 45

DURÉE

- 1 jour – 7 heures

TARIF FORMATION INTRA-ENTREPRISE

- 1 personne : 50€HT à 90€HT / HEURE
Tarif variable selon le secteur d'activité, le poste du stagiaire, l'organisation, le lieu...
- **Groupe intra-entreprise** : un devis sera établi selon le niveau, le nombre de stagiaires, l'organisation

FORMATION

HYGIÈNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La **formation HACCP** est une méthode qui permet de contrôler la **sécurité alimentaire** dans le but de prévenir, éliminer et réduire à un niveau acceptable *les dangers biologiques, physique ou chimique*.

Cette formation permet de mettre en place les points critiques qu'il faut maîtriser et elle est devenue un standard au fil du temps grâce à une collaboration internationale

La **méthode HACCP** a été institutionnalisé dans l'Union européenne par la directive 93/43/CE relative à **l'hygiène des denrées alimentaires**.

1- Améliorer la maîtrise de la sécurité alimentaire par la mise en application de l'HACCP et du PMS

2- Mettre en pratique les principes de l'HACCP

3- Renseigner un PMS

4- Maîtriser les conditions de réussite pour la mise en œuvre de l'HACCP et/ou PMS



S.A.S.VÉRICLEAN au N° de Siret 850149576 00017: - Code APE/NAF : 8559B Immatriculation au RCS : 850 149 576 R.C.S. Paris
n°11755946775 auprès de la préfecture de la région Île-De-France . Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

HYGIÈNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

DATE CONCEPTION : HSA 2020-10

DOMAINE DE FORMATION

SÉCURITÉ ET OBLIGATIONS
BONNE PRATIQUE HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE - FORMACODE 21547

OBJECTIFS

Faire acquérir les connaissances nécessaires pour :

- **Identifier** les conditions d'hygiène conformes aux réglementations attendus en restauration commerciale
- **Créer un plan HACCP** validé avec sa mise à jour régulièrement
- **Maîtriser** l'analyse du système de traçabilité selon *les bonnes pratiques en hygiène*
- **Organiser la gestion** des produits et ses manipulations tout au long du processus

RÉSULTATS ATTENDUS

- Connaître les obligations de résultat
- Suivre le contenu du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Amener plus d'autonomie aux personnels opérants

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Les règles en matière d'hygiène - sécurité des aliments
- Les dangers liés aux activités de la restauration
- La méthode HACCP : connaître et comprendre
- Les 7 principes de l'HACCP et les 12 étapes à appliquer
- Les procédures de conservation
- Les procédures de congélation-décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- La traçabilité
- Constituer des dossiers et tenir les registres

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Théorie** : l'ensemble des stagiaires inscrits font le parcours de toutes les zones d'activité : le formateur pointe les relevés sur une grille d'évaluation – ce support servira à établir les données des exercices.
- Le formateur transmet en alternance les apports théoriques et pratiques sous différentes formes : préparation de documents personnalisés selon les données recueillies, étude de cas, mises en situation (toutes nos méthodes pédagogiques-appliquées sont listées sur le site www.vericlean-formations.fr)
- **Quizz d'évaluation des acquis de compétence** : le stagiaire autoévalue son positionnement en fin de stage
- Matériels utilisés : ordinateur et fiches techniques à remplir – Diaporama Powerpoint – Livret pédagogique

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation individuelle d'assiduité délivrée à l'issue de la formation

Attestation individuelle d'acquisition des compétences en fonction des résultats obtenus par le stagiaire :

Taux de satisfaction des stagiaires > 100%

Taux de réussite des stagiaires > 100%

Public : Toute personne en activité dans le secteur de la restauration, toute personne impliquée dans la manipulation des denrée **alimentaires**

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation Cependant un test QCM permettra de photographier le niveau réel du stagiaire

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. Pour toute demande spécifique contacter notre Référent Handicap

RESPONSABLE DE FORMATION

RÉFÉRENT HANDICAP

- Madame Karine Gerson

FORMATEUR (S)

- Gerson Karine
- 128, rue de la Boétie 75008 PARIS
- karine.gerson@vericlean.fr
- 07 66 61 83 45

DURÉE

- 2 jours – 14H heures

TARIF FORMATION INTRA-ENTREPRISE

- **1 personne** : 50€HT à 90€HT / HEURE
Tarif variable selon le secteur d'activité, le poste du stagiaire, l'organisation, le lieu...
- **Groupe intra-entreprise** : un devis sera établi selon le niveau, le nombre de stagiaires, l'organisation



VERICLEAN

S.A.S.VÉRICLEAN au N° de Siret 850149576 00017: - Code APE/NAF : 8559B Immatriculation au RCS : 850 149 576 R.C.S. Paris n°11755946775 auprès de la préfecture de la région Île-De-France . Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

FORMATION CONNAISSANCE SUR LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

La formation sur les allergies alimentaires est un élément crucial de la sécurité alimentaire et de la responsabilité professionnelle dans l'industrie alimentaire.
Elle permet de servir tous les clients en toute sécurité tout en respectant la législation en vigueur.



S.A.S.VÉRICLEAN au N° de Siret 850149576 00017: - Code APE/NAF : 8559B Immatriculation au RCS : 850 149 576 R.C.S. Paris
n°11755946775 auprès de la préfecture de la région Île-De-France . Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

CONNAISSANCE DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

DATE CONCEPTION : ALL 2020-10

DOMAINE DE FORMATION

SÉCURITE ET OBLIGATIONS

BONNE PRATIQUE HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE - FORMACODE 21547

CUISINE- FORMACODE 42752

OBJECTIFS

Faire acquérir les connaissances nécessaires pour :

- **Connaître** la réglementation sur les allergènes
- **Identifier** les principaux allergènes à déclaration obligatoire
- **Définir et mettre en place** des outils préventifs
- **Maîtriser** le danger allergène en restauration commerciale

RESULTATS ATTENDUS

Les éléments évalués en fin de formation sont :

- Les compétences en gestion des systèmes qualité

PROGRAMME DE LA FORMATION

RÈGLEMENTATION 1^{er} jour

- réglementation européenne concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO)
- les denrées pré-emballées et non pré-emballés
- responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire

MANIFESTATION DE L'ALLERGIE

- définition de l'allergie alimentaire
- différence entre allergie et intolérance
- les risques liés aux allergies
- **Tableaux : recensement des ingrédients allergènes**

MESURES PREVENTIVES 2^{ème} jour

- identification des allergènes à déclaration obligatoire
- maîtrise du danger des allergènes
- **Tableaux : recensement des recettes-fabrication en interne**

OUTILS DE COMMUNICATION

- coordination des équipes
- communication à destination du consommateur (vente directe/marché/plateau repas...)
- **Tableaux : comment réaliser un livret clientèle**

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Théorie** : l'ensemble des stagiaires inscrits font le parcours de toutes les zones d'activité : le formateur pointe les relevés sur une grille d'évaluation – ce support servira à établir les données des exercices
- Le formateur transmet en alternance les apports théoriques et pratiques sous différentes formes : préparation de documents personnalisés selon les données recueillies, étude de cas, mises en situation (toutes nos méthodes pédagogiques-appliquées sont listées sur le site www.vericlean-formations.fr)
- **Quiz d'évaluation des acquis de compétence** : le stagiaire autoévalue son positionnement en fin de stage
- Matériels utilisés : ordinateur et fiches techniques à remplir – Diaporama Powerpoint – Livret pédagogique

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation individuelle d'assiduité délivrée à l'issue de la formation

Attestation individuelle d'acquisition des compétences en fonction des résultats obtenus par le stagiaire

Taux de satisfaction des stagiaires > 100%

Taux de réussite des stagiaires > 100%

Public : Toute personne voulant identifier et maîtriser le risque allergène.
Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisan métier de bouche

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation
Cependant un test QCM permettra de photographier le niveau réel du stagiaire

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. Pour toute demande spécifique contacter notre Référent Handicap

RESPONSABLE DE FORMATION

RÉFÉRENT HANDICAP

- Madame Karine Gerson

FORMATEUR (S)

- Gerson Karine
- 128, rue de la Boétie 75008 PARIS
- karine.gerson@vericlean.fr
- 07 66 61 83 45

DURÉE

- 2 jours – 14 heures

TARIF FORMATION

- **1 personne** : 50€HT à 90€HT / HEURE
Tarif variable selon le secteur d'activité, le poste du stagiaire, l'organisation, le lieu ...
- **Groupe intra-entreprise** : un devis sera établi selon le niveau, le nombre de stagiaires, l'organisation



S.A.S.VÉRICLEAN au N° de Siret 850149576 00017: - Code APE/NAF : 8559B Immatriculation au RCS : 850 149 576 R.C.S. Paris n°11755946775 auprès de la préfecture de la région Île-De-France . Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

FORMATION LUTTER CONTRE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Animée par des **professionnelles en hygiène alimentaire restauration**, cette formation vous donnera les clés pour réaliser un **diagnostic**, mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire**

Ainsi répondre aux **obligations de la loi EGA**lim.

2025



S.A.S.VÉRICLEAN au N° de Siret 850149576 00017: - Code APE/NAF : 8559B Immatriculation au RCS : 850 149 576 R.C.S. Paris
n°11755946775 auprès de la préfecture de la région Île-De-France . Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

LUTTER CONTRE : GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Taux de satisfaction des stagiaires > 2025

Taux de réussite des stagiaires > 2025

DATE CONCEPTION : GA 2024-10

DOMAINE DE FORMATION

GESTION DES DÉCHETS

BONNE PRATIQUE HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE - FORMACODE 12582

CUISINE- FORMACODE 42752

OBJECTIFS

Faire acquérir les connaissances nécessaires pour :

- **Connaître** la réglementation EGAlim – L'économie circulaire
- **Identifier** les principaux axes de la chaîne alimentaire
- **Définir** et **mettre en place** des outils préventifs
- **Maîtriser** et **accomplir** les démarches adaptées à votre profession

RESULTATS ATTENDUS

Les éléments évalués en fin de formation sont :

- Les compétences en gestion des systèmes qualité

PROGRAMME DE LA FORMATION

RÈGLEMENTATION

- ° Définir l'alimentation durable et citer ses enjeux
- ° Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS
- ° Décrire les mesures de la loi EGAlim en restauration
- ° Souligner le rôle de la restauration dans la transition alimentaire

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : contexte, impacts, enjeux

- ° Définir le gaspillage alimentaire, expliquer les enjeux et le cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ° Nommer les causes du gaspillage sur la chaîne alimentaire

L'ORGANISATION DE LA RESTAURATION EN FRANCE

- ° Identifier l'organisation de la restauration, son évolution et son poids
 - ° Connaître les étapes de la chaîne de production d'un repas
- Repérer les principales règles en vigueur relatives à l'hygiène et à l'équilibre nutritionnel

- ° Gestion des déchets et son évolution en 2024-2025

SAVOIR SENSIBILISER SA CLIENTÈLE

- ° Réaliser un diagnostic quantitatif et qualitatif des achats - produits
- ° Faire connaître vos réseaux internes vers les réseaux sociaux
- ° S'associer à des organismes ou des œuvres caritatives
- ° Les mesures correctives sur les contenants à emporter

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Théorie** : l'ensemble des stagiaires inscrits font le parcours de toutes les zones d'activité : le formateur pointe les relevés sur une grille d'évaluation – ce support servira à établir les données des exercices
- Le formateur transmet en alternance les apports théoriques et pratiques sous différentes formes : préparation de documents personnalisés selon les données recueillies, étude de cas, mises en situation (toutes nos méthodes pédagogiques-appliquées sont listées sur le site www.vericlean-formations.fr)
- **Quiz d'évaluation des acquis de compétence** : le stagiaire autoévalue son positionnement en fin de stage
- Matériels utilisés : ordinateur et fiches techniques à remplir – Diaporama Powerpoint – Livret pédagogique

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation individuelle d'assiduité délivrée à l'issue de la formation

Attestation individuelle d'acquisition des compétences en fonction des résultats obtenus par le stagiaire

Public : Toute personne voulant identifier et maîtriser les consommables.

Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisan et personnel des métiers de bouche

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. Pour toute demande spécifique contacter notre Référent Handicap

RESPONSABLE DE FORMATION

RÉFÉRENT HANDICAP

- Madame Karine Gerson

FORMATEUR (S)

- Gerson Karine
- 128, rue de la Boétie 75008 PARIS
- karine.gerson@vericlean.fr
- 07 66 61 83 45

DURÉE

- 2 jours – 14 heures

TARIF FORMATION

- **1 personne** : 50€HT à 90€HT / HEURE
Tarif variable selon le secteur d'activité, le poste du stagiaire, l'organisation, le lieu
- **Groupe intra-entreprise** : un devis sera établi selon le niveau, le nombre de stagiaires, l'organisation



VERICLEAN

FORMATIONS

Karine Gerson « Dirigeante »

Véricane – 128, rue de la Boétie 75008 PARIS

Tel :01-70- 06- 05-79 Mail : contact@vericlean.fr / www.vericlean-formationen.fr

SASU au Capital Social de 100€ - N° Siret : 85014957600017 – Code APE/NAF : 8559A