



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 sont à définir avant le départ de la formation

Prenez-contact avec notre conseiller formation contact@vericlean.fr pour connaître la logistique et les modalités de nos formations : ce catalogue présente les thématiques générales et sont toutes personnalisables selon vos besoins



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.



NOS AVANTAGES

Formation sur-mesure : nombre d'heure modulable 👍

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).





VERICLEAN

S.A.S. VERICLEAN 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.

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
- Prévention traçabilité et étiquetage alimentaire



VERICLEAN

S.A.S. VERICLEAN 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

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.

**VERICLEAN**

S.A.S. VERICLEAN 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 MAÎTRISE SANITAIRE

FORMACODE : 21547

Taux de satisfaction des stagiaires 2024 > 100%

Taux de réussite des stagiaires 2024 > 100%

Responsable de formation - Référent handicap : Madame Gerson Karine

Tel : 0766618345 - **Email :** contact@vericlean.fr

Public cible : toute personne en activité dans le secteur de la restauration ou impliquée dans la manipulation des denrées alimentaires

Prérequis : aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Identifier** les conditions d'hygiène conformes aux réglementations de la restauration commerciale.
- **Comprendre** les fondamentaux du plan HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- **Maîtriser** l'essentiel du système de traçabilité et des bonnes pratiques d'hygiène.
- **Optimiser** la gestion des produits et les enregistrements obligatoire

PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 7 heures (1 jour)

Module	Titre	Contenu	Durée
1	Introduction à la réglementation	Réglementation & Dangers : Fondamentaux de l'hygiène-sécurité Identification des dangers alimentaires	1h30
2	La méthode HACCP	HACCP & PMS : 7 principes HACCP Éléments clés du Plan de Maîtrise Sanitaire	2h
3	Procédures opérationnelles	Bonnes Pratiques (BPH) Procédures de conservation + Congélation et décongélation	1h30
4	Logistique et Traçabilité	Traçabilité & Logistique Organisation du stockage, gestion des étiquetages et suivi des produits	1h
5	Gestion documentaire	Constitution des dossiers Tenue des registres obligatoires	30mn
6	Synthèse et évaluation	Quiz final sur chaque module + plan d'action personnel	30mn

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques et interactifs
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif
De 25€ HT/h à 60€ HT/h
selon le nombre de participants
- **Intra-entreprise :** Tarif personnalisé
Tarif sur devis selon personnalisation du
programme et le nombre de participants.



VERICLEAN

S.A.S. VERICLEAN 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 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

**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.



BONNE PRATIQUE en HYGIÈNE ALIMENTAIRE

FORMACODE : 21547

Taux de satisfaction des stagiaires 2025 > 100%

Taux de réussite des stagiaires 2025 > 100%

Responsable de formation - Référent handicap : Madame Gerson Karine
Tel : 0766618345 - **Email :** contact@vericlean.fr

Public cible : toute personne en activité dans le secteur de la restauration ou impliquée dans la manipulation des denrées alimentaires

Prérequis : aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

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

PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 14 heures (2 jours)

Module	Titre	Contenu	Durée
1	Introduction à la réglementation	Règles en matière d'hygiène-sécurité Dangers liés à l'activité de la restauration	2h
2	La méthode HACCP	Connaître les 7 principes et les 12 étapes Application chronologique	3h
3	Procédures opérationnelles	Protocoles de conservation , de congélation et de décongélation	3h
4	Logistique et Traçabilité	Organisation, rangement, gestion du stock Gestion des anomalies : non-conformités	2h
5	Gestion documentaire	Constitution des dossiers Tenue des registres obligatoires	3h
6	Synthèse et évaluation	Quiz final sur chaque module + plan d'action personnel	1h

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques et interactifs
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif
De 25€ HT/h à 60€ HT/h
selon le nombre de participants
- **Intra-entreprise :** Tarif personnalisé
Tarif sur devis selon personnalisation du programme et le nombre de participants.



VERICLEAN

S.A.S. VERICLEAN 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.

**VERICLEAN**

S.A.S. VERICLEAN 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

FORMACODE : 42773 - Connaissance des allergènes

Taux de satisfaction des stagiaires 2025 > 100%

Taux de réussite des stagiaires 2025 > 100%

Responsable de formation - Référent handicap : Madame Gerson Karine

Tel : 0766618345 - **Email** : contact@vericlean.fr

Public cible : personnel restauration, gestionnaires de stocks, responsables qualité.

Prérequis : aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître la réglementation relative aux allergènes alimentaires.
- Identifier les allergènes à déclaration obligatoire.
- Prévenir les risques de contamination croisée.
- Mettre en place une information fiable du consommateur.

PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 14 heures (2 jours)

Module	Contenu	Méthodes Pédagogiques	Durée
1	Introduction à la réglementation	Obligations d'information du consommateur, responsabilités de l'exploitant Règlement INCO	2h
2	Connaissance des allergènes alimentaires	Différence allergie/intolérance Risques sanitaires Allergènes à déclaration obligatoire	3h
3	Identification des allergènes	Matières premières, recettes Préparations culinaires	2h30
4	Prévention du risque allergène	Contamination croisée, stockage, fabrication, service et vente	2h30
5	Communication et information du consommateur	Affichage réglementaire, livret allergènes, coordination des équipes	3h
6	Synthèse et évaluation	Quiz final sur chaque module + plan d'action personnel	1h

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques et interactifs
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif
De 25€ HT/h à 60€ HT/h
selon le nombre de participants
- **Intra-entreprise** : Tarif personnalisé
Tarif sur devis selon personnalisation du programme et le nombre de participants.



VERICLEAN

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

PRÉVENTION ALIMENTAIRE TRACABILITE - ÉTIQUETAGE

Cette formation permet de maîtriser les exigences de traçabilité et d'étiquetage des denrées alimentaires conformément aux règlements (CE) n° 178/2002 et (UE) n° 1169/2011 en vigueur

- Elle contribue à garantir la sécurité des consommateurs et la conformité de l'établissement

**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.



PRÉVENTION - ÉTIQUETAGE TRAÇABILITÉ ALLERGÈNES

FORMACODE : 21581 - Traçabilité agroalimentaire

FORMACODE : 21584 - Étiquetage alimentaire-réglementaire

FORMACODE : 42773 - Connaissance des allergènes

Taux de satisfaction des stagiaires 2025 > 100%

Taux de réussite des stagiaires 2025 > 100%

Responsable de formation - Référent handicap : Madame Gerson Karine

Tel : 0766618345 - **Email :** contact@vericlean.fr

Public cible : personnel restauration, gestionnaires de stocks, responsables qualité.

Prérequis : aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre la réglementation sur les bonnes pratiques de la traçabilité alimentaire
- Mettre en place un système de traçabilité interne efficace + recensement des allergènes.
- Contrôler la conformité des étiquetages et du suivi documentaire.
- Identifier et gérer les anomalies et non-conformités.

PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 14 heures (2 jours)

Module	Contenu	Méthodes Pédagogiques	Durée
1	Introduction à la réglementation	Lois d'étiquetage en restauration, Mentions obligatoires traçabilité	2h
2	Mise en place traçabilité	Procédures, logiciels de traçabilité HACCP Réception, Température, Conservation	3h
3	Étiquetage des produits	Lecture d'étiquettes, Conformité aux normes selon BPH	3h
4	Contrôle et audit interne	Vérification documentaire, Gestion des anomalies : non-conformités	2h
5	Cas pratiques approfondis	Simulation du suivi d'un produit Du fournisseur au client	3h
6	Synthèse et évaluation	Quiz final sur chaque module + plan d'action personnel	1h

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques et interactifs
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif
De 25€ HT/h à 60€ HT/h
selon le nombre de participants
- **Intra-entreprise :** Tarif personnalisé
Tarif sur devis selon personnalisation du
programme et le nombre de participants.



VERICLEAN

S.A.S. VERICLEAN 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 ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION COMMERCIALE

Cette formation permet d'identifier, d'évaluer et de prévenir
les risques professionnels liés aux activités de restauration
afin d'assurer la sécurité des salariés
et la conformité réglementaire de l'établissement

Articles R.4121-1 à R.4121-4 du Code du travail (Document
Unique d'Évaluation des Risques Professionnels – DUERP)

**VERICLEAN**

S.A.S. VERICLEAN 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.



ÉTABLIR LE DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

FORMACODE : 42816

Taux de satisfaction des stagiaires 2026

Taux de réussite des stagiaires 2026

Responsable de formation - Référent handicap : Madame Gerson Karine

Tel : 0766618345 - **Email :** contact@vericlean.fr

Public cible : personnel restauration, gestionnaires de stocks, responsables qualité.

Prérequis : aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre le cadre légal et réglementaire du DUERP.
- Identifier et analyser les risques professionnels spécifiques à leur établissement.
- Mettre en place une méthodologie de rédaction du DUERP
- Prioriser les actions de prévention et de protection.
- Réaliser des mises à jour et suivre l'évolution des risques.
- Sensibiliser et impliquer le personnel dans la prévention.

PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 14 heures (2 jours)

Module	Contenu	Méthodes Pédagogiques	Durée
1	Introduction au DUERP	Exposé interactif + discussion	2h
2	Identification des risques	Typologie des risques (physiques, chimiques, organisationnels, psychoséteux....)	3h
3	Évaluation des risques	Méthodes d'évaluation. matrices de cotation. priorisation	3h
4	Rédaction du DUERP	Structuration, rédaction, formalisation des plans d'action	2h
5	Mise en œuvre suivi	Suivi des actions, indicateurs, planification des mises à jour	2h
6	Cas pratiques approfondis et synthèse	Étude de cas + simulation Travail en groupe + restitution	1h
7	Synthèse et évaluation	Quiz final, plan d'action personnel	1h

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif
De 25€ HT/h à 60€ HT/h
Selon le nombre de participants.
- Intra-entreprise : Tarif personnalisé
Tarif sur devis selon personnalisation du programme et le nombre de participants.



VERICLEAN

S.A.S. VERICLEAN 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

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.

EN COURS 2027



VÉRICLEAN

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.

GESTION DES DECHETS ALIMENTAIRES

Toute entreprise qui produit ou détient des déchets
est responsable de leur gestion

Elle doit identifier ses déchets, mettre en place le tri à la source, assurer leur suivi dans un registre, s'assurer qu'ils seront valorisés et respecter d'autres exigences réglementaires.

EN COURS 2027



VÉRICLEAN

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.

CERTIBIOCIDES DESINFECTANT EN VISIO-CONFÉRENCE

Cette formation permet d'acquérir les compétences nécessaires
à l'utilisation sécurisée des désinfectants professionnels

*Arrêté du 23 janvier 2023 modifié et aux dispositions applicables
aux produits biocides professionnels TP2 P3 TP4
Certificat obligatoire depuis le 1er janvier 2026 pour les
décideurs, acquéreurs et distributeurs concernés*

EN COURS 2027



VERICLEAN

S.A.S. VERICLEAN 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.

MENU DIÉTÉTIQUE EN RESTAURATION COMMERCIALE

APPRENEZ A GÉRER LE NUTRISCORE

Le règlement INCO vise à fournir au consommateur des informations essentielles, exactes et compréhensibles pour effectuer des choix alimentaires éclairés

L'INCO demeure un pilier du droit alimentaire européen, garantissant la cohérence et la confiance dans l'information fournie aux consommateurs

EN COURS 2027



VERICLEAN
FORMATIONS

Karine Gerson « Dirigeante »

Vériclean – 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