

SOVERIAL

Olivier ABAFOUR (France)

Responsable technique - Formateur - Auditeur - IPRP

Déborah VALENDUC

Responsable formation

Nicolas LE DARZ (Grand-Ouest)

Formateur - Auditeur hygiène alimentaire

Aide à la mise en place de DUERP (Document unique)

Benoît JUGLAIR (Île-de-France)

Formateur - Auditeur hygiène alimentaire

Aide à la mise en place de DUERP (Document unique)

Thomas BRILLAUD (Île-de-France)

Formateur - Auditeur hygiène alimentaire

Aide à la mise en place de DUERP (Document unique)

SOVERIAL

7, Quai d'Anjou - 75004 Paris

Olivier ABAFOUR : 07 61 14 80 00

Déborah VALENDUC : 06 44 27 83 00

soverial@boulangerie75.org

SIRET : 52930057600012 - APE : 7112B

SOVERIAL.FR

Pour accompagner
vos **projets**



SOVERIAL, c'est 30 années d'expérience en **hygiène alimentaire et en risques professionnels** et plus de 15 ans dans **l'expertise du matériel**, au service de la **boulangerie artisanale**.

Cette société est enregistrée par la DIRECCTE comme **IPRP sécurité et technique en boulangerie** et peut être mandatée par le tribunal de commerce comme experte dans des litiges de matériel lors d'une vente de fonds de boulangerie.

Tous nos points de contrôles pour les expertises, diagnostics et formations sont fondés sur les textes réglementaires.



Expertise du matériel pour vente de fonds

- Éviter les litiges avec l'acheteur
- Permettre à l'acheteur de prendre connaissance de façon approfondie de son futur matériel (ou futurs équipements) et d'anticiper les investissements à venir
- Vérifier l'état d'usure, le dysfonctionnement et les sécurités (pétrins, enceintes réfrigérées...)
- Faire un point sur les contrôles périodiques (porte automatique, installation gaz frigorifique, extincteurs)

650 € HT pour Paris et grande région Île-de-France

720 € HT pour les établissements situés entre l'Île-de-France et le trait bleu (voir carte ci-contre)

800 € HT sur toute la France ou 650 € HT + frais de déplacement si frais supérieurs à 200 €



Contre-expertise

- Pour s'assurer que les réparations prévues ont été réalisées

450 € HT pour Paris et l'Île-de-France

600 € HT pour les établissements situés entre l'Île-de-France et le trait bleu (voir carte ci-contre)

800 € HT sur toute la France ou 650 € HT + frais de déplacement si frais supérieurs à 200 €



Formations Hygiène

- Répondent à la demande des services de l'État
- Prises en charge par vos OPCO (dans la limite de vos fonds de formation disponibles)
- Aide au montage du dossier : de la réalisation à la prise en charge
- Remise des documents : relevés de températures, plan de nettoyage, affiches de rappels à la réglementation, classeur allergènes...

1000 € HT par journée de formation pour Paris Île-de-France et Grand-Ouest si prise en charge par les OPCO



Diagnostic hygiène des locaux & réglementations

- Vos locaux (conception, agencement, état conforme à la réglementation...)
- Vos équipements (système de lavage de mains, qualité de l'air, de l'eau)
- Vos pratiques liées à l'hygiène (traçabilité, procédures écrites, bonnes pratiques...)
- La réglementation magasin (allergènes, affichage prix du pain, produits préemballés/vrac...)
- Le rapport est rédigé avec des axes d'améliorations possibles

600 € HT pour Paris et l'Île-de-France

700 € HT pour les établissements du Grand-Ouest

Cette prestation sera de 300 € si elle est effectuée le jour de la vérification du matériel.



Document unique & affiches de prévention

- Identification des risques
- Accompagnement pour le plan d'intervention avec l'aide de solutions à la prise de décision : solutions PTI boulanger (Protection Travailleur Isolé), oreillette anti-somnolence pour les trajets retour en voiture, masque FFP2...
- Affichage obligatoire et de prévention fournis (interdiction de fumer, sol glissant, posture pour charge lourde...).

900 € HT pour Paris Île-de-France et Grand-Ouest



Informations tarifaires

- Il est possible de créer des prestations sur-mesure en associant diverses réglementations pour auditer intégralement une boulangerie (hygiène, code de la consommation, code du travail, règlements hygiène départementaux), ou former un responsable de site.
- Aucune prestation n'est envoyée sans règlement.
- Zones bleues : zones dans lesquelles sont réalisées les prestations de formation en hygiène, audit hygiène et DUERP.

Les vérifications du matériel peuvent être réalisées dans toute la France.

