

Fiche Technique:Formation sécurité sanitaire en restauration Horeca

Objectifs de la formation

- Diminuer les non-conformités critiques en cuisine et en salle.
- Maîtriser les températures clés et les délais d'exposition.
- Assurer une traçabilité lisible par lot en moins de 2 minutes.
- Atteindre ≥95 % d'autocontrôles conformes sous 30 jours.
- Clore les actions correctives en 7 jours.
- Sensibiliser systématiquement les nouveaux en 24 heures.

Approche modulaire (20–40 min) intégrée aux briefings, centrée sur 5–7 contrôles essentiels par service et un langage commun salle–cuisine–encadrement.

Population cible

- Équipes cuisine et salle (allergènes, délais d'exposition).
- Encadrement de proximité et managers de terrain.
- Directions et responsables HSE/qualité.
- Nouveaux collaborateurs, intérimaires et extras.
- Établissements en ouverture, changement de carte, hausse de débit ou après incidents répétés.
- Sites multi-équipes/multi-sites à harmoniser.

Durée de la formation

Format	Durée / repère	Remarque
Micro-sessions au poste	20–40 minutes	Intégrées aux briefings; démonstrations et quizz courts
Cycle initial de déploiement	4–6 semaines	Avec accompagnements au poste
Sensibilisation des nouveaux	≤ 24 heures	Onboarding rapide et traçable
Revues d'ancrage	À 30 et 90 jours	Vérification de la stabilité des acquis

Programme de la formation

Parcours modulaire calé sur la démarche opérationnelle de mise en œuvre.

1. Cadrage et diagnostic initial

- Audit terrain, revue PMS, observation des flux/temps/températures.
- Priorisation des écarts et partage des constats avec l'équipe.

2. Cartographie des processus et points critiques

- Flux réception → service, identification des CCP et limites.
- Co-construction des flux; prévention des contaminations croisées.

3. Référentiel et supports de contrôle

- Procédures BPH/CCP, check-lists utiles, fiches réflexes (températures, allergènes).
- Limiter à 5–7 contrôles quotidiens pertinents.

4. Plan de formation et montée en compétences

- Modules courts au poste, e-learning ciblé, tutorat, quizz.
- Impliquer aussi la salle; calendrier et matrice de compétences.

5. Déploiement opérationnel et accompagnement terrain

- Coaching in situ, affiches de poste, rotation des responsabilités.
- Simplifier pour les heures de rush; suivi via tableau de bord.

6. Mesure, audit interne et amélioration continue

- KPI lisibles (≤ 10), contrôles à blanc, tests de traçabilité.
- Audit interne trimestriel, plan d'amélioration et preuves de correction.