

Note Méthodologique : Conseil pour restauration et hôtellerie

Synthèse structurée de la démarche et des étapes de réalisation de la mission.

Contexte & finalité de la méthodologie

- Secteurs à exécution rapide, forte variabilité, exigences élevées de sécurité et de qualité.
 - Aider à piloter, documenter et améliorer l'hygiène, la SST, la qualité de service et la conformité.
 - Couvre HACCP/PMS, ergonomie des postes, EPI, prévention TMS/RPS, traçabilité des opérations clés.
 - S'appuie sur référentiels reconnus, gouvernance claire, compétences entretenues et preuves vérifiables.
 - Adapté à tous types d'établissements; anticipe contrôles, renforce résilience et langage commun.
-

Objectifs de la mission

- 0 écart critique de sécurité alimentaire lors des audits internes (réf. ISO 22000).
- ≥ 95 % de conformité documentaire sur 12 mois glissants (revue de direction trimestrielle).
- -30 % de TMS déclarés en 12 mois (alignement ISO 45001).
- 100 % des CCP sous contrôle avec preuves horodatées.
- 100 % des sensibilisations obligatoires des nouveaux entrants sous 30 jours.

Point clé : La priorisation se fait sur le risque (gravité $\times$ probabilité), la faisabilité terrain et l'impact client.

Périmètre / livrables attendus

Périmètre d'intervention

- Hygiène alimentaire (HACCP/PMS, traçabilité: réception, températures, nettoyage, allergènes).
- Santé-Sécurité au Travail: ergonomie, gestion des EPI, prévention TMS/RPS.
- Audits internes et inspections croisées; conformité aux repères CE 852/2004, ISO 22000, ISO 45001.
- Industrialisation/digitalisation de la preuve (enregistreurs, checklists numériques, tableaux de bord).

Livrables principaux

- Diagnostic: matrice de criticité, plan des flux, liste des CCP et des PRPo.
- Référentiel: procédures/instructions/checklists, matrice RACI, trame d'audit interne.
- Pilote: journal des écarts, plan d'actions, supports révisés.
- Industrialisation: outils paramétrés, alertes calibrées, tableaux de bord; 100 % des CCP enregistrés.
- Amélioration continue: rapports d'audit, analyses causes racines, consolidation multi-sites, plan priorisé.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Diagnostic initial et cartographie des risques

- Analyse documentaire (PMS, procédures, registres), entretiens ciblés, visites inopinées, cotation par zone.
- Restitution avec direction/relais sous 10 jours; arbitrage priorités et périmètre.
- Livrables: matrice de criticité, plan des flux, liste des CCP/PRPo.

Étape 2 — Conception du référentiel interne et des standards

- Formaliser procédures/instructions/checklists (7 principes HACCP, ISO 22000/45001); co-construction terrain.
- Visuels simples, critères OK/NOK; éviter la sur-documentation.
- Validation par comité interne en ≤ 15 jours; livrables: référentiel structuré, RACI, trame d’audit.

Étape 3 — Formation ciblée et montée en compétences

- Plan de formation, rôles tuteurs, évaluations théorie + pratique.
- Modules courts orientés gestes clés; évaluations à chaud/à froid et 3–5 indicateurs d’appropriation.
- Consigner 100 % des présences/résultats; intégration des nouveaux sous 30 jours.

Étape 4 — Déploiement pilote et ajustements

- Pilote 4–6 semaines; responsabilités cadrées; collecte de données; revues hebdomadaires.
- Coaching terrain; au moins 2 cycles d’audit interne.
- Livrables: journal des écarts, plan d’actions, supports révisés; arbitrage binôme exploitation/HSE.

Étape 5 — Industrialisation et digitalisation de la preuve

- Choix/paramétrage d’outils (checklists numériques, enregistreurs, tableaux de bord); rôles site/région/siège.
- Alertes en temps réel; plans d’action suivis; calibrage pour éviter la lassitude.
- Gouvernance PDCA et revue mensuelle des KPI; 100 % des CCP enregistrés.

Étape 6 — Audit interne, revue de direction et amélioration continue

- Audits indépendants; analyses causes (5 pourquoi/Ishikawa); consolidation multi-sites et recommandations.
- Repères: 2 audits internes/an par site; revue de direction trimestrielle; ≥ 90 % de clôture des actions sous 60 jours.
- Plan d’amélioration priorisé et intégré à la planification budgétaire.

Planning / durée / jalons

Période / Phase	Jalons clés	Indicateurs / repères
Mois 1 — Diagnostic	Restitution avec direction/relais sous 10 jours; périmètre confirmé	Matrice de risques; liste CCP/PRPo
Sem. 3–4 —	Validation par comité interne ≤ 15 jours;	Procédures/checklists/RACI prêts

Référentiel	versionnage	
Mois 2 — Formation	Déploiement modules courts; tuteurs en place	Nouveaux intégrés ≤ 30 jours; 3–5 KPI d'appropriation
Sem. 5–10 — Pilote (4–6 sem.)	Revue hebdomadaires; 2 cycles d'audit interne	Journal d'écarts; plan d'actions validé
Mois 3+ — Industrialisation	Déploiement outillé; revues mensuelles KPI	100 % CCP enregistrés; alertes calibrées
Trimestriel / Annuel	Revue de direction trimestrielle; 2 audits/an	≥ 90 % de clôture des actions sous 60 jours

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Client (direction, HSE/SST, managers)

- Fournir PMS, procédures et registres; accès sites; participer aux entretiens/visites.
- Arbitrer priorités; valider le référentiel en comité interne; confirmer le périmètre.
- Organiser tuteurs et formation; consigner présences et résultats.
- Animer les routines: brief sécurité, contrôles au poste, gestion des écarts et actions.
- Piloter revues (hebdo/mensuelle/trimestrielle) et allouer les moyens nécessaires.

Consultant

- Conduire le diagnostic (analyses documentaires, interviews, visites inopinées, cotation des risques).
- Co-concevoir le référentiel, la matrice RACI et la trame d'audit; rendre les standards actionnables.
- Cadrer et déployer la formation; coaching de proximité; outiller l'analyse des données.
- Planifier/animer le pilote; paramétrer les outils (checklists, enregistreurs, tableaux de bord).
- Réaliser audits indépendants, analyses causes; consolider et recommander les améliorations.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- PMS, procédures existantes et registres (réception, températures, nettoyage, allergènes).
- Accès aux sites pour visites inopinées et entretiens avec les relais opérationnels.
- Données métrologiques: validation/étalonnage annuel des sondes.
- Cartographie initiale des zones/flux et, si disponible, liste préliminaire des CCP/PRPo.
- Indicateurs de départ (écarts CCP, incidents, TMS, présence en formation).
- Disponibilités des tuteurs et calendrier des revues/commités.
- Références normatives: CE 852/2004, ISO 22000:2018, ISO 45001:2018.

Modalités de pilotage & qualité (comités, validations, risques)

- Restitution du diagnostic sous 10 jours; validation des standards par comité interne ≤ 15 jours.
- Revues hebdomadaires en pilote; revue mensuelle des KPI; revue de direction trimestrielle.
- Deux audits internes par an et par site; consolidation multi-sites.
- Double revue hebdomadaire des enregistrements sensibles; vérification indépendante quotidienne des enregistrements critiques.

- Priorisation par le risque; analyses causes (5 pourquoi/Ishikawa); décisions tracées.
- Clôture des actions ≥ 90 % sous 60 jours; versionnage et traçabilité documentaire.
- Calibrage des alertes/outils pour éviter la lassitude; cycle PDCA formalisé.
- Alignement sur CE 852/2004, ISO 22000:2018 et ISO 45001:2018.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com