

Fiche Technique:Programme de formation obligatoire en restauration et industrie

Objectifs de la formation

- Réduire les incidents et les écarts d'audit.
 - Assurer la conformité aux référentiels (HACCP, ISO 22000:2018 — 7.2 comme repère).
 - Atteindre ≥ 95 % de couverture des salariés ciblés sous 90 jours.
 - Garantir des évaluations post-formation ≥ 80/100.
 - Assurer la traçabilité des présences et résultats sous 48 h.
 - Planifier les recyclages à 12 mois et réaliser une revue M+12.
- Preuve d'efficacité: QCM ≥ 80/100 + observation terrain; audits croisés ≥ 2 fois/an/site.

Population cible

- Restauration: collective et commerciale.
- Industrie agroalimentaire: transformation, conditionnement, logistique.
- Opérateurs de cuisine, de production et de service.
- Techniciens de maintenance et personnels de ligne (habilitations LOTO).
- Managers, responsables Qualité/HSE et production.
- Nouveaux entrants, intérimaires et saisonniers.

Durée de la formation

Formats courts et ciblés, adaptés aux contraintes d'exploitation.

Format	Durée / fréquence
Tronc commun hygiène-sécurité	~15 minutes par session
Modules spécifiques au poste	Micro-modules de 10–20 minutes
Habilitations ciblées (ex. LOTO niv.1)	~2 heures
Sessions récurrentes	Classe virtuelle 60 min; recyclage annuel (12 mois)

Programme de la formation

- Modules courts (10–20 min), preuves standardisées (émargement + score), ratio recommandé 60/30/10 sur sujets à haut risque.
- 1) Tronc commun hygiène et gestes de sécurité

- Hygiène essentielle et protocole de lavage des mains.
- Gestes de sécurité au poste.

2) HACCP — principes 1 à 7

- Base de structuration technique des modules.
- Application en production et en service.

3) Allergènes et information consommateur

- Matrice allergènes; brief type 30 minutes.
- Preuve de lecture + test de 10 questions.

4) Qualification au poste et habilitations

- Qualification des entrants sous 30 jours.
- Habilitation LOTO niveau 1; critères observables.

5) Traçabilité et évaluations

- Émargement et résultats saisis ≤ 48 h.
- QCM 10–15 items + observation terrain à J+7.

6) Culture de vigilance et pilotage par KPI

- Rituel hebdomadaire 30 min; suivi de 4–5 KPI.
- Actions correctives sous 7 à 14 jours.

7) Recyclages et consolidation

- Recyclage périodique tous les 12 mois.
- Évaluation à froid à J+30 et revue annuelle M+12.

8) Gouvernance et déploiement multi-sites

- Macroplanning 16 semaines; rôles sponsor/pilotes/formateurs internes.
- Audits croisés 2 fois/an/site.