

Fiche Technique: Formation audit HACCP hôtellerie

Approche 100% terrain avec check-lists d'audit, simulations d'écarts et outils de reporting. Prépare aux inspections ONSSA et aligne avec HACCP, Codex, ISO 22000/FSSC 22000.

Objectifs de la formation

- Préparer et conduire un audit interne HACCP en hôtellerie (cuisine, bar, étages, banquets, room service).
- Cartographier les dangers et évaluer la criticité (gravité/probabilité) adaptée aux flux hôteliers.
- Constater, coder et formaliser des non-conformités avec preuves factuelles et horodatées.
- Traduire les exigences ONSSA, HACCP/Codex et ISO 22000/FSSC 22000 en critères d'audit opérationnels.
- Proposer des actions correctives réalistes et suivre l'efficacité (taux de conformité, récurrence, délais).
- Communiquer des résultats clairs à la direction via tableaux de bord et indicateurs.

Population cible

- Directions d'hôtel et responsables qualité.
- Responsables restauration et chefs exécutifs.
- Gouvernantes générales et encadrement d'étages.
- Responsables techniques (froid, maintenance) et équipes HSE.
- Acteurs de la préparation, de l'entreposage, de la distribution et du service.

Durée de la formation

Élément	Modalités	Notes
Format	Intra-entreprise ou inter-entreprises	Selon calendrier et maturité des équipes
Durée	14 heures (2 jours), ajustables	Périmètre possible : cuisine, bar, étages, banquets
Évaluation	QCM et étude de cas	Observation en situation réelle (option)
Attestation	Remise d'une attestation de stage	Habilitation à auditer décidée par l'employeur

Programme de la formation

Modules progressifs mêlant normes, méthodes d'audit et mises en pratique sur buffets, room service, bar, banquets. Supports: check-lists, modèles de rapports, grilles de criticité, indicateurs.

Module 1 — Fondamentaux, diagrammes de flux et PMS hôtelier

- Rappel HACCP appliqué aux flux hôteliers; localisation des points sensibles et contrôles critiques.

- Revue du PMS (nettoyage-désinfection, nuisibles, températures, allergènes, réception/stockage) et préparation de la tournée d'audit.

Module 2 — Conduite d'audit, observation et cotation des écarts

- Observation en service, entretiens, vérification des enregistrements/étiquetage; contrôle des zones froides/chaudes.
- Codification des écarts et rattachement aux exigences (ONSSA, HACCP); posture et éthique de l'auditeur.

Module 3 — Actions correctives, culture et indicateurs

- Causes racines, plan d'actions, responsabilités et délais; validation par indicateurs (taux de conformité, récurrence, temps de clôture).
- Animation de la culture sécurité alimentaire (causeries, micro-formations) et restitution à la direction.