

Fiche Technique: Formation audit HACCP restauration

Objectifs de la formation

- Aligner les pratiques sur ONSSA, HACCP, ISO 22000 et Codex; traduire les exigences en critères d'audit et preuves.
- Cartographier les processus, identifier les points de contrôle critiques (CCP) et vérifier la robustesse documentaire.
- Évaluer une situation de terrain en moins d'une heure et hiérarchiser les écarts selon sévérité/probabilité.
- Construire un plan d'actions SMART (délais, responsables, indicateurs) basé sur des constats factuels.
- Sécuriser températures critiques, traçabilité, séparations de flux; valider nettoyage-désinfection.
- Résultats mesurables dès 30 jours: baisse des NC critiques, températures mieux maîtrisées, documentation plus probante.

Évaluations en continu (QCM, étude de cas, mini-audit) et attestation de stage remise pour habilitation interne.

Population cible

- Responsables qualité et sécurité des aliments, responsables HSE.
- Chefs de production/cuisine, responsables de sites (restauration commerciale, collective, hôtelière, santé/clinique).
- Superviseurs et encadrants de proximité voués à réaliser des audits internes.
- Coordinateurs QHSE et référents hygiène.
- Niveaux: débutants opérationnels, intermédiaires habitués aux audits clients, confirmés.
- Contextes marocain et Afrique francophone.

Durée de la formation

Format	Durée	Points clés
Remise à niveau	1 jour	Conduite d'un audit type et mini-rapport.
Cycle complet	2 jours	Études de cas, collecte de preuves, restitution avec plan d'actions.
Parcours intensif in situ	3 jours	Simulations en cuisine, évaluation des NC et hiérarchisation des risques.

Programme de la formation

Module 1 : Bases du HACCP en restauration

- Pré-requis d'hygiène, 7 principes HACCP adaptés aux flux cuisine.
- Analyse des dangers, limites critiques, surveillances proportionnées.

- Grille d’audit de base: critères observables, traçabilité, températures, nettoyage-D.

Module 2 : Techniques d’audit sur site

- Planifier et conduire un audit interne (protocole 90 min, zones à risque, PCC).
- Échantillonnage des enregistrements, preuves photo sans perturber le service.
- Formats numériques simples; posture/éthique; restitution “à chaud”.

Module 3 : PMS, traçabilité et non-conformités

- Vérifier cohérence procédures/pratiques et complétude des enregistrements.
- Critères de preuve, hiérarchie des écarts, plan d’actions réaliste.
- Traçabilité lot à lot; focus Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Module	Durée	Objectif clé	Évaluation
M1	1 jour	Principes du HACCP en cuisine	QCM + étude de cas
M2	1 jour	Conduite d’audit sur site	Observation + grille
M3	1 jour	PMS, traçabilité, NC	Rapport + plan d’actions