

Fiche Technique: Formation équipe HACCP hôtellerie

Sessions 1 à 3 jours, inter ou intra-entreprise, en présentiel, distanciel ou hybride. Évaluations QCM + mises en situation. Attestation de stage nominative. Alignement ONSSA et ISO 22000/FSSC 22000.

Objectifs de la formation

- Comprendre et cartographier les dangers biologiques, chimiques et physiques selon le HACCP, adaptés aux flux hôteliers (réception 24/7, buffets, room-service, banquets).
- Identifier PRPo et CCP, fixer des limites critiques, définir surveillances et actions correctives.
- Clarifier les responsabilités par poste (chef de cuisine, chef de partie, stewarding, room-service, encadrement).
- Aligner les pratiques avec ONSSA et ISO 22000/FSSC 22000, en ciblant les preuves documentaires utiles (enregistrements, nettoyage-désinfection, chaîne froid/chaud, allergènes, nuisibles, retrait/rappel).
- Construire/renforcer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) adapté et une traçabilité efficace, en vue des inspections et audits.
- Ancrer une culture d'hygiène et d'amélioration continue, avec transmission des bonnes pratiques dans l'équipe.

Population cible

- Équipes cuisine et service: chefs de cuisine, chefs de partie, stewarding, room-service, buffet/banquet.
- Encadrement opérationnel et directeurs d'exploitation.
- Responsables qualité et HSE, référents HACCP/CCP, responsables traçabilité.
- Opérationnels et encadrants manipulant/supervisant des denrées au sein d'un hôtel (pas de prérequis académiques).
- Sites hôteliers multi-activités (cuisines centrales, bars-lounges, minibars, évènementiel).

Durée de la formation

Élément	Données clés
Plage de durée	1 à 3 jours selon la profondeur et le nombre de participants/stagiaires
Repères usuels	1,5–2 jours (sensibilisation solide) ; 3 jours (ateliers terrain + mini-plan HACCP)
Modalités	Inter ou intra-entreprise ; présentiel, distanciel ou hybride
Taille de groupe	Idéalement 8 à 12 participants/stagiaires

Programme de la formation

Module	Objectif	Durée	Évaluation
--------	----------	-------	------------

Fondamentaux du HACCP	Maîtriser les 12 étapes et 7 principes	0,5 jour	QCM de positionnement
Cartographie et dangers	Tracer les flux hôteliers et qualifier les risques	0,5 jour	Cas pratique guidé
PRPo, CCP et limites	Fixer seuils, surveillances et actions correctives	0,5 jour	Exercice de paramétrage
PMS et preuves	Structurer enregistrements et vérifications	0,5 jour	Audit de poste simulé

Du Codex au plan HACCP spécifique à l'hôtel

- Appropriation du cadre (Référentiel HACCP & Codex Alimentarius) et traduction aux flux réels.
- Diagrammes de fabrication (buffets, carte, room-service, traiteur) et analyse des dangers.
- Fixation de limites critiques et fréquences de contrôle adaptées (ex. >63 °C, refroidissement +10 °C/2 h).
- Matrice claire testée par scénarios typiques en hôtellerie.

Méthodes pédagogiques actives et outils d'apprentissage

- Alternance apports ciblés, démonstrations en cuisine, ateliers de mesure et simulations d'incidents.
- Quiz instantanés, photos d'écarts, check-lists co-construites ; plateforme digitale avec supports, vidéos et replays.
- Parcours en ligne certifiants via NEW LEARNING en complément.
- Outils: sondes étalonnées, fiches horodatées, échantillothèques, kits allergènes factices.

Évaluation, attestation de stage et habilitation interne

- QCM de démarrage, exercices courts et mises en situation en cuisine.
- QCM final + revue d'un mini-plan HACCP par sous-groupe.
- Attestation de stage nominative (durée, modules suivis, acquis évalués).
- Habilitation interne possible par l'employeur pour postes sensibles (trames fournies).