

Fiche Technique: Formation HACCP hôtellerie

Objectifs de la formation

- Maîtriser les 7 principes HACCP et les PRP, alignés sur le Codex Alimentarius.
- Identifier les dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes) sur toute la chaîne hôtelière.
- Mettre en place des outils simples pour contrôler les CCP : températures buffets, refroidissement, maintien au chaud, remise en température, chaîne du froid (room service).
- Déployer grilles d'observation, check-lists par point de vente et plan d'échantillonnage microbiologique adapté à la saison.
- Piloter par indicateurs : conformité des relevés, temps de réaction, réduction des pertes liées aux écarts de température.
- Traduire les exigences en gestes sûrs et traçables, avec supports prêts à l'emploi.

Population cible

- Dirigeants, responsables F&B.
- Chefs de cuisine, seconds, chefs de rang.
- Responsables qualité et HSE, techniciens qualité/HSE.
- Gouvernantes et responsables techniques.
- Équipes room service, banquet, petit-déjeuner.
- Niveaux : initiation, perfectionnement, recyclage adapté à la saisonnalité.

Durée de la formation

Public / Format	Durée	Remarques
Équipes opérationnelles	1,5 à 2 jours	Modules de 90–120 min avec mises en pratique immédiates
Managers (Qualité/HSE/F&B)	0,5 jour	Pilotage : tableaux de bord, rituels d'animation, audits flash
Modalités	Inter / Intra	Présentiel, distanciel ou hybride (capsules + ateliers)
E-learning (option)	—	Préparation/révision via la plateforme NEW LEARNING

Programme de la formation

Modules courts et progressifs : théorie ciblée, ateliers pratiques, cas réels d'hôtels au Maroc et en Afrique francophone.

Module	Durée	Méthode	Évaluation
Principes du HACCP et PRP	2 h	Exposé + quiz	QCM
Réception et chaîne du froid	2 h	Atelier terrain	Observation

Buffets & banquets sécurisés	2 h	Cas pratique	Étude de cas
Allergènes & communication	1 h 30	Jeu de rôle	QCM

Cuisine

- Maîtrise des températures, zones propres/sales, prévention des contaminations croisées.
- Refroidissements rapides standardisés et enregistrements probants.

Banquets

- Dimensionnement volumes, pré-portionnement intelligent, protection des denrées.
- Rotation des bacs sans rupture d'expérience client.

Petit-déjeuner

- Contrôles des vitrines, gestion des flux intenses.
- Signalétique claire des allergènes.

Room service

- Circuit court et maintien au chaud maîtrisé.
- Protocole de retour de plateaux compatible hygiène/efficacité.

Évaluation : QCM, étude de cas et/ou observation terrain selon profil. Attestation de stage nominative délivrée ; l'habilitation opérationnelle relève de l'employeur.