

Fiche Technique: Formation HACCP restauration

Objectifs de la formation

- Maîtriser les PRP, le diagramme de fabrication, l'analyse des dangers et la détermination des CCP (référentiels Codex, ONSSA).
- Relier les exigences HACCP aux situations terrain : réception, stockage, cuisson, refroidissement, service, livraison.
- Mettre en place les contrôles critiques (températures/temps, propreté, intégrité des emballages) et la traçabilité amont-aval (n° de lot).
- Structurer la preuve documentaire dans le PMS et aligner avec ISO 22000 / FSSC 22000.
- Savoir expliquer et justifier les choix techniques et limites critiques face aux auditeurs.
- Réduire les non-conformités et le gaspillage, améliorer la satisfaction client (contexte Maroc / Afrique francophone).

Attestation de stage remise à chaque participant et habilitation interne traçable dans le PMS. Amélioration observée de 20 à 40 % des taux de conformité PRP/CCP selon les contextes.

Population cible

- Équipes de cuisine (poste chaud/froid), pâtisserie, plonge.
- Personnel de salle et room service.
- Chefs de cuisine, managers de site et encadrement.
- Responsables qualité/HSE et directions.
- Restauration commerciale et collective, hôtellerie (banquets, buffets, 24/7), cuisines centrales, cliniques, réseaux multi-sites.

Durée de la formation

Durée typique : 7 à 14 heures selon le niveau (initial, avancé, recyclage), la taille des équipes et la complexité des opérations. Diagnostic pédagogique en amont pour adapter le format.

Parcours	Durée indicative	Cible / Contexte
Initial	7 h	Public mixte : cuisine, pâtisserie, plonge, salle
Avancé	14 h	Flux complexes : cuisine centrale, livraison différée, grande hôtellerie
Recyclage	7–14 h	Sessions courtes séquencées possibles

- Inter ou intra-entreprise, présentiel ou mixte.
- Couverture : Maroc et Afrique francophone.
- Évaluations : QCM + cas pratique; attestation de stage.

Programme de la formation

Rappels réglementaires et responsabilités (1 h)

- Obligations ONSSA et référentiels internationaux (ISO 22000, Codex).
- Rôles et responsabilités du personnel.

PRP et bonnes pratiques d'hygiène (2 h)

- Hygiène personnelle, locaux, matériel; nettoyage-désinfection.
- Stabilisation des fondamentaux opérationnels.

HACCP appliqué à vos flux (3 h)

- Analyse des dangers; détermination des CCP; limites critiques adaptées.
- Surveillance, actions correctives et vérification.

Traçabilité et enregistrements (1 h)

- Traçabilité amont-aval par lots; étiquetage.
- Preuve documentaire intégrée au PMS.

Évaluations et plan d'action (0,5 h)

- QCM + cas pratique (remontée d'écart, action corrective, justification).
- Planification des améliorations prioritaires.

Ateliers pratiques contextualisés : allergènes, gestion du froid/chaud, plans de nettoyage-désinfection, traçabilité, check-lists et modèles d'enregistrements prêts à l'emploi.