

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire restauration

Objectifs de la formation

- Maîtriser les exigences ONSSA, Codex Alimentarius, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Prévenir les dangers biologiques, chimiques et physiques et structurer la traçabilité.
- Réduire les non-conformités et fluidifier audits et inspections (preuves organisées).
- Déployer/optimiser un PMS robuste, cohérent et opérationnel.
- Renforcer les compétences terrain, les rôles et réflexes HACCP des équipes.
- Améliorer la préparation documentaire et la capacité de réaction (retraits/rappels).

Disponible en inter ou intra-entreprise (Maroc et Afrique francophone). Évaluation formalisée (QCM, cas pratiques, audit blanc) et attestation de stage nominative.

Population cible

- Dirigeants/gérants, responsables qualité, responsables HSE.
- Chefs de cuisine/production, responsables de restaurant, encadrants d'équipes.
- Personnel de cuisine et de production.
- Secteurs: restauration commerciale et collective, cuisines centrales, hôtellerie, cliniques.
- Niveaux: initiation à avancé; test de positionnement possible.
- Formats: inter-entreprise (échanges sectoriels) et intra-entreprise (programme aligné sur vos procédures).

Durée de la formation

Format	Durée	Notes
Parcours standard (inter-entreprise)	2 jours	Couvre cadre réglementaire, hygiène, HACCP, traçabilité, allergènes, préparation aux inspections.
Intra-entreprise modulable	Demi-journées possibles	Ajustée aux contraintes de service et aux sites.
Par module (indicatif)	2 h à 4 h	Voir programme détaillé (ex.: 3 h, 3 h 30, 4 h, 2 h, 2 h 30, 3 h).
Option blended	Selon séquençage	Séquences distancielles d'introduction/révision + ateliers pratiques sur site.

Programme de la formation

Parcours progressif: fondamentaux d'hygiène, réglementation ONSSA et référentiels internationaux, HACCP, traçabilité, allergènes, PMS et préparation aux audits/inspections. Exercices de transposition,

enregistrements et plan d'action final.

Module 1 — Exigences légales et référentiels (ONSSA, Codex, ISO 22000, FSSC 22000)

- Rôle des autorités, inspections, attentes documentaires.
- Check-list d'inspection et mise en cohérence avec vos pratiques.

Module 2 — Hygiène en restauration, nettoyage-désinfection, lutte nuisibles

- Protocoles N/D, chaîne du froid, séparations cru/cuit.
- Plan de lutte nuisibles et bonnes pratiques en cuisine/salle.

Module 3 — HACCP, PRP/PRPo, CCP, limites critiques et actions correctives

- Analyse de dangers, PRP/PRPo/CCP, définition des limites critiques.
- Surveillance, enregistrements, actions correctives et vérifications.

Module 4 — Allergènes, information consommateur, contamination croisée

- Gestion des 14 allergènes: stockage, étiquetage, plans de nettoyage.
- Matrice allergènes par recette et information en salle/à l'emporté.

Module 5 — Traçabilité, rappels/retraits, gestion de crise

- Traçabilité montante/descendante et exercices de rappel.
- Modèles d'enregistrements et communication interne en incident.

Module 6 — PMS, documentation, enregistrements, audits et inspections

- Architecture PMS, cohérence documentaire et preuves opposables.
- Audit blanc, plan d'action priorisé et planning de vérifications.