

Gestion des Risques Sanitaires en Hôtellerie : HACCP, Hygiène Alimentaire & Prévention des Épidémies

Lien : https://afrique-formation.com/formation/gestion-des-risques-sanitaires-en-hotellerie-haccp-hygiene-alimentaire-prevention-des-epidemies

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
GRC123

CATÉGORIE
Risques et Crises du Tourisme et de l'Hôtellerie

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principaux risques sanitaires rencontrés dans les établissements hôteliers.
- Maîtriser les principes HACCP et les Bonnes Pratiques d'Hygiène applicables à la restauration et à l'hébergement.
- Garantir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne de préparation et de distribution des aliments.
- Prévenir les contaminations, les toxi-infections alimentaires et les maladies transmissibles.
- Mettre en œuvre des protocoles efficaces de nettoyage, de désinfection et de gestion des risques environnementaux.
- Élaborer un plan de gestion des crises sanitaires et assurer la continuité des activités.
- Appliquer les exigences réglementaires et les référentiels internationaux en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire.
- Former et sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques sanitaires.
- Développer des indicateurs de suivi et des démarches d'amélioration continue.
- Développer une expertise permettant d'assurer un environnement hôtelier sûr, conforme aux normes internationales, garantissant la santé des clients, des collaborateurs et la réputation de l'établissement.

👥 POUR QUI ?

- Directeurs d'hôtels et Directeurs d'exploitation
- Responsables Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)
- Responsables de la restauration, chefs de cuisine et responsables F&B
- Gouvernantes générales et responsables de l'hébergement
- Responsables de la maintenance et des services techniques
- Responsables des achats et de la chaîne d'approvisionnement alimentaire
- Responsables HACCP et sécurité alimentaire
- Auditeurs qualité et consultants en hygiène et sécurité sanitaire
- Inspecteurs sanitaires et autorités de contrôle
- Formateurs en hygiène alimentaire et sécurité sanitaire
- Toute personne impliquée dans la gestion de l'hygiène, de la sécurité alimentaire, de la prévention des risques sanitaires et de la continuité des activités dans les établissements hôteliers, les complexes touristiques, les resorts et les structures d'hébergement.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / FONDAMENTAUX DE LA GESTION DES RISQUES SANITAIRES EN HÔTELLERIE

- Principes de la sécurité sanitaire dans les établissements hôteliers
- Typologie des risques biologiques, alimentaires et environnementaux
- Cadre réglementaire et responsabilités des exploitants

2 / HACCP ET BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

- Les 7 principes de la méthode HACCP
- Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (CCP)
- Mise en œuvre des Bonnes Pratiques d'Hygiène

3 / HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET SÉCURITÉ DES DENRÉES

- Réception, stockage, préparation et distribution des aliments
- Prévention des contaminations croisées
- Gestion des températures et respect de la chaîne du froid

4 / HYGIÈNE DES LOCAUX ET PRÉVENTION DES RISQUES ENVIRONNEMENTAUX

- Protocoles de nettoyage, désinfection et assainissement
- Qualité de l'eau, gestion des piscines et prévention de la légionellose
- Gestion des déchets et lutte contre les nuisibles

Afrique Formation

5 / PRÉVENTION DES MALADIES TRANSMISSIBLES ET DES ÉPIDÉMIES

- Identification des principaux risques infectieux
- Mesures de prévention et de contrôle des infections
- Protocoles de gestion des cas suspects et confirmés

6 / GESTION DES CRISES SANITAIRES ET CONTINUITÉ D'ACTIVITÉ

- Élaboration d'un plan de gestion des crises sanitaires
- Coordination avec les autorités sanitaires
- Communication de crise et continuité des opérations

7 / MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE

- Normes ISO 22000 et systèmes de management de la sécurité des aliments
- Audits internes et inspections sanitaires
- Documentation, traçabilité et amélioration continue

8 / SENSIBILISATION ET FORMATION DU PERSONNEL

- Culture de l'hygiène et de la sécurité sanitaire
- Formation continue des équipes
- Développement des comportements préventifs

9 / PILOTAGE DE LA PERFORMANCE SANITAIRE

- Indicateurs clés de performance (KPIs) sanitaires
- Surveillance, reporting et analyse des incidents
- Plans d'amélioration continue et gestion des risques

10 / ÉTUDES DE CAS ET ÉLABORATION D'UN PLAN SANITAIRE HÔTELIER

- Analyse de situations réelles d'incidents sanitaires
- Élaboration d'un plan HACCP et d'un plan de prévention des épidémies

Afrique Formation

- Construction d'une feuille de route intégrant sécurité alimentaire, hygiène, conformité réglementaire, gestion des crises et amélioration continue

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

04 au 08 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 05 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 au 30 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 25 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
16 au 20 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés