

Programme professionnel avancé de leadership en sécurité alimentaire et en santé et sécurité au travail

Guide des huit étapes, de la formation, de l'évaluation et du projet appliqué

Official article information

Article author International Union of Arab Master Chefs	Article number 8290	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Programme professionnel avancé de leadership en sécurité alimentaire et en santé et sécurité au travail

Présentation des huit étapes, des objectifs pédagogiques, de l'évaluation et du projet appliqué du programme de l'Union internationale des Master Chefs arabes destiné aux professionnels de l'alimentation et de l'hospitalité.

Objectif et démarche

La gestion d'une cuisine exige des décisions qui protègent à la fois les consommateurs et les travailleurs. La réception et le stockage des denrées, le choix des produits de nettoyage, l'utilisation des équipements et la répartition des tâches doivent intégrer ces

deux dimensions. Le programme les réunit dans un parcours progressif, de l'identification des dangers à la construction de plans applicables et vérifiables.

Il vise à développer la capacité à repérer un problème, à en apprécier l'importance, à choisir une réponse appropriée, à documenter la décision et à vérifier son efficacité. Les notions scientifiques sont reliées aux pratiques des cuisines, restaurants et établissements alimentaires.

Public concerné

Le programme s'adresse aux chefs, aux personnes manipulant des denrées, aux superviseurs de cuisine, aux responsables de restaurants et de restauration collective, ainsi qu'aux professionnels développant des responsabilités en qualité ou en sécurité. Les établissements pourront utiliser les travaux pédagogiques pour améliorer leurs procédures et la formation de leurs équipes.

L'expérience pratique facilite le lien avec le travail quotidien. Les conditions d'admission et de préparation seront définies selon le profil des candidats, avec des bases avant les activités avancées d'analyse, d'audit et de leadership.

Signification des huit étapes

Les huit étapes constituent une organisation interne de la formation, avec des tâches et des responsabilités de difficulté croissante. Leur numérotation ne correspond pas à des niveaux nationaux de qualification et ne crée aucune équivalence automatique avec les diplômes d'autres organismes. La progression repose sur les travaux réalisés et leur justification. Les heures et exigences seront précisées avant l'inscription.

Étape 1 Comprendre les dangers alimentaires et professionnels

Cette étape établit un langage commun pour identifier les dangers, leurs sources et les personnes ou produits concernés. Elle couvre les dangers biologiques, chimiques et physiques ainsi que les allergènes, et les risques liés à la chaleur, aux outils tranchants, aux glissades, aux équipements et aux produits chimiques.

Le participant distingue un danger du niveau de risque dans une situation donnée et

apprend à décrire des problèmes précis plutôt qu'à porter un jugement général sur une cuisine.

Exercice : analyser un plan ou des photographies d'une cuisine fictive. **Résultat attendu :** un registre initial des dangers avec des priorités d'action justifiées.

Étape 2 Prévention hygiène et maîtrise

Les thèmes comprennent l'hygiène personnelle, le lavage des mains, la séparation des circuits, le nettoyage et la désinfection, les déchets, la prévention des nuisibles, les contaminations croisées et les contacts croisés avec les allergènes.

Le participant rédige des procédures applicables et vérifiables : qui intervient, à quel moment et comment contrôler l'exécution. L'utilisation des produits de nettoyage tient compte de leurs instructions et des exigences du site.

Exercice : préparer une procédure de nettoyage et un plan de séparation entre denrées crues et aliments prêts à consommer. **Résultat attendu :** une procédure opérationnelle et une fiche de suivi.

Étape 3 Maîtriser les opérations alimentaires

Cette étape suit les denrées depuis le fournisseur et la réception jusqu'au stockage, à la préparation, à la cuisson, au maintien, au transport et au service. Elle traite de la surveillance, de la fiabilité des mesures et des enregistrements, de la traçabilité et des décisions d'acceptation, de refus ou de mise à l'écart selon des critères définis.

Les limites opérationnelles et les températures doivent être adaptées aux exigences locales et aux références appropriées au produit et au procédé, sans appliquer une valeur unique à toutes les situations.

Exercice : examiner des fiches comportant des omissions ou des écarts et justifier une réponse. **Résultat attendu :** un diagramme des opérations, une fiche de surveillance et une procédure de traitement des écarts.

Étape 4 Protéger les travailleurs et le lieu de travail

Le contenu couvre les équipements, les brûlures, les coupures, les glissades, les produits

chimiques, la manutention et les déplacements. Ces thèmes sont reliés à l'aménagement des postes, à la maintenance, à la supervision et à la communication.

Le participant examine d'abord la suppression ou la réduction du danger, puis choisit des mesures adaptées. Il identifie les limites de ses responsabilités et les situations imposant l'arrêt d'une tâche ou l'intervention d'un spécialiste qualifié.

Exercice : évaluer une tâche d'utilisation ou de nettoyage d'équipement. **Résultat attendu :** une évaluation des risques et des instructions de travail claires.

Étape 5 Construire les plans et systèmes de sécurité

Les acquis sont réunis dans des plans intégrant les bonnes pratiques d'hygiène GHP, l'analyse des dangers et les points critiques pour leur maîtrise HACCP, les responsabilités, la surveillance, les actions correctives, la vérification et les documents.

La boîte à outils de la FAO présente les travaux HACCP à travers la description du produit et du procédé, l'analyse des dangers, les points de maîtrise, les limites, la surveillance, la vérification et les enregistrements. Ces concepts servent de références pédagogiques en tenant compte des différences entre produits et établissements.

Exercice : élaborer une partie d'un plan de sécurité alimentaire et la relier aux risques professionnels. **Résultat attendu :** un plan précisant dangers, mesures, responsables, suivi et preuves de vérification.

Étape 6 Enquête et réponse aux situations d'urgence

Cette étape porte sur les décisions après un écart, un incident ou une réclamation : conserver les informations, organiser la réponse, alerter le responsable compétent, analyser les causes et prévenir la répétition.

Les simulations peuvent concerner une panne de refroidissement, un produit potentiellement dangereux ou un incident lié à un équipement. L'évaluation examine l'ordre des décisions, les informations disponibles, les limites d'autorité et la communication.

Exercice : traiter un scénario évolutif avec des informations reçues progressivement. **Résultat attendu :** un rapport d'incident, un plan de réponse et des actions correctives

attribuées.

Étape 7 Auditer et piloter l'amélioration

Le participant examine la performance par l'observation, les entretiens et les documents, puis formule des constats précis et étayés. Il distingue le constat d'un écart, sa correction immédiate, le traitement de ses causes et la vérification de l'absence de répétition.

L'étape aborde également la formation des équipes, les responsabilités, le signalement des problèmes et les indicateurs. Les orientations de l'OIT sur les systèmes de gestion de la santé et de la sécurité au travail fournissent une référence pour la gestion des risques et l'amélioration continue.

Exercice : rédiger un rapport d'audit d'un établissement fictif. **Résultat attendu :** un rapport, un plan d'amélioration priorisé et un support court de formation.

Étape 8 Projet appliqué et discussion

Le participant choisit un établissement réel avec l'accord de son propriétaire ou un cas fictif documenté. Il construit un projet intégrant sécurité alimentaire et sécurité au travail, en expliquant le lien entre dangers, mesures et preuves d'efficacité.

Le projet comprend le périmètre, les opérations, un registre des risques, des procédures sélectionnées, des fiches de surveillance, un plan de réponse, la formation des équipes et le suivi des actions correctives. Sa présentation est suivie de questions sur les choix, les alternatives et les limites.

Résultat attendu : un dossier cohérent pouvant être développé pour un usage dans l'établissement après un examen approprié. L'évaluation porte sur la méthode, les décisions et les preuves, plutôt que sur le volume du dossier.

Formation et évaluation

La conception pédagogique associe enseignement guidé, études de cas, analyse de documents, préparation de modèles, simulations et discussions. Les éléments théoriques et analytiques peuvent être enseignés en ligne. Les preuves des compétences pratiques seront précisées pour chaque session et adaptées aux compétences évaluées.

L'évaluation examine la compréhension, l'identification des dangers, le raisonnement, la documentation et la capacité à expliquer et vérifier les mesures. Les critères de réussite, les pondérations, l'assiduité et les modalités de réévaluation seront annoncés avant l'inscription.

La conception prévoit des erreurs critiques nécessitant correction et réévaluation, notamment l'ignorance d'un danger majeur du cas étudié ou la présentation de documents trompeurs. Une moyenne globale ne suffit pas à établir la maîtrise d'une tâche critique.

Compétences visées et attestation des acquis

Le programme vise la préparation de registres de risques, la rédaction de procédures, l'examen des relevés, le traitement méthodique des écarts, la participation aux enquêtes et audits, la formation d'équipe et un projet reliant sécurité du produit et sécurité du travail.

Ces compétences se développent par la pratique et le suivi. Les documents d'accomplissement préciseront les apprentissages et évaluations réalisés. Le nom du certificat, l'organisme émetteur et son périmètre figureront dans les informations officielles d'inscription.

Références scientifiques et nature du programme

Les références internationales soutiennent le contenu et la terminologie. Les cinq clés de l'OMS concernent la propreté, la séparation des aliments crus et cuits, une cuisson suffisante, les températures sûres et l'utilisation d'eau et de matières premières sûres.

Il s'agit d'une formation professionnelle élaborée par l'Union, avec un périmètre et des exigences clairement définis. L'utilisation des références OMS, FAO et OIT est pédagogique et n'implique aucune accréditation, aucun parrainage ni aucune approbation du programme par ces organisations.

Calendrier heures et inscription

La durée, les heures, le calendrier, la langue, les conditions de participation et d'évaluation et les frais seront précisés avant l'inscription. Huit étapes ne signifient pas

automatiquement huit mois : la durée dépend des apprentissages et applications requis.

Pour les informations sur le programme et les sessions, contactez directement l'Union sur WhatsApp : [009618180814](https://wa.me/009618180814).

Références

1. [WHO Five Keys to Safer Food](#)
2. [FAO Good Hygiene Practices and HACCP Toolbox](#)
3. [ILO Occupational Safety and Health Management Systems](#)



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs