

Fiche Technique: Formation HACCP à Casablanca

Objectifs de la formation

- Maîtriser les 7 principes HACCP et les PRP essentiels (habillage, hygiène des mains, zonage, nettoyage-désinfection, nuisibles, déchets, maintenance).
- Cartographier les dangers (biologiques, chimiques, physiques), déterminer les CCP via arbre de décision et fixer des limites critiques.
- Tenir des enregistrements lisibles et probants; assurer une traçabilité amont/aval exploitable en audit.
- Réagir méthodiquement aux écarts: surveillance, actions correctives, vérification et preuves documentées.
- Aligner les pratiques au Codex; compatibilité ISO 22000 / FSSC 22000; consolidation du PMS “vivant”.
- Valider les acquis par QCM et cas pratique contextualisés à Casablanca; attestation de stage délivrée.

Population cible

- Opérateurs (réception, production, conditionnement, service), équipes de nettoyage-désinfection.
- Chefs d’équipe et encadrants multi-sites (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Sidi Maârouf, Nouaceur, Zenata).
- Responsables Qualité et HSE, référents HACCP, logistique/supply chain.
- Restauration et hôtellerie (buffets, room service) sur la corniche d’Aïn Diab.
- Cliniques et établissements de santé du centre de Casablanca.
- PME/industries agroalimentaires, cuisines centrales et plateformes logistiques.

Durée de la formation

Sessions inter ou intra-entreprise, calibrées au tissu casablancais. Durée typique de 1 à 3 jours, avec possibilité de fractionnement par demi-journées et options blended (micro-modules, quiz, classes virtuelles) pour optimiser le présentiel. Planification adaptée aux pics d’activité, saisons (Ramadan, été) et calendriers d’audits/inspections.

Format	Modalités à Casablanca	Durée typique
Inter-entreprises	Lieux accessibles (Casa-Anfa, Casa-Port); échanges multi-secteurs	1–3 jours
Intra-entreprise	Sur site (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Sidi Maârouf, Nouaceur, Zenata); personnalisation et simulations d’audit	1–3 jours (fractionnable en 1/2 journées)
Blended	Micro-modules asynchrones, quiz préparatoires, classes virtuelles + présentiel focalisé	Selon besoin (complément aux 1–3 jours)

Évaluation finale: QCM + étude de cas locale. Attestation de stage délivrée. L’habilitation au poste reste du ressort de l’employeur.

Programme de la formation

Module 1 — PRP et hygiène

- Habillage, hygiène des mains, zonage et circulation.
- Nettoyage-désinfection, nuisibles, gestion des déchets, maintenance hygiénique.
- Standardiser les gestes au poste et contrôles d'efficacité.

Module 2 — Les 7 principes HACCP

- Analyse des dangers par famille de produits (mer, viande, pâtisserie, plats cuisinés).
- Détermination des CCP via arbre de décision; limites critiques et surveillance.
- Actions correctives, vérification et enregistrements utiles.

Module 3 — Traçabilité & gestion des allergènes

- Traçabilité amont/aval (réception portuaire, transferts Zenata–Nouaceur, multi-sites).
- Gestion des allergènes, étiquetage conforme, rappels et preuves probantes.
- Documentation simple, lisible et auditable.

Module 4 — PMS opérationnel

- Cartographie claire, contrôles critiques et stratégie de vérification.
- Audits internes, étalonnages, prélèvements, revues de direction.
- Plan d'action 30–60 jours et mise à jour continue du PMS.