

Fiche Technique: Formation HACCP à Marrakech

Objectifs de la formation

- Comprendre les dangers biologiques, chimiques et physiques dans les contextes hôtellerie, restauration et industrie à Marrakech.
- Cartographier le procédé, identifier les CCP et définir des seuils critiques réalistes.
- Mettre en place surveillances, actions correctives et traçabilité intégrée au PMS pour l'ONSSA.
- Maîtriser validation et vérification (refroidissement, échantillonnage, ajustement des surveillances).
- Traduire HACCP en gestes, contrôles et enregistrements quotidiens adaptés aux pics d'activité.
- Aligner les pratiques avec ISO 22000 / FSSC 22000 et fluidifier les audits/inspections.

Attestation de stage délivrée à chaque participant. Évaluations par QCM et cas pratiques contextualisés Marrakech.

Population cible

- Opérateurs de production (Sidi Ghanem, Al Massar).
- Magasiniers et réceptionnaires (plateformes proches de l'aéroport Marrakech-Menara, marché de gros).
- Équipes de cuisine: chefs, sous-chefs, chefs de partie, commis (Hivernage, Guéliz, Palmeraie, Médina).
- Responsables qualité, HSE et managers opérationnels.
- Groupes de niveau: initiation, perfectionnement, sessions expertes pour pilotes HACCP.
- Dispositif mixte: présentiel + capsules digitales; supports disponibles en français et arabe.

Durée de la formation

Public / Parcours	Durée type	Modalités
Opérationnels (cuisine/atelier)	1 jour	Inter ou intra-entreprise; créneaux matin/soir possibles
Encadrants / responsables de secteur	2 jours	Approfondissement validation & vérification
Traçabilité & PMS	0,5 jour	Atelier documentaire + QCM court
Vérification & amélioration	0,5 jour	Cas pratique + plan d'action

Formats intra sur site et inter-entreprises à Marrakech; modalités fractionnées possibles pour haute saison et équipes en horaires décalés.

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux HACCP (1 jour)

- Identifier dangers, étapes, CCP et limites critiques adaptées à Marrakech.

- Évaluation: QCM + mini-cas contextualisé.

Module 2 — Hygiène avancée cuisine/atelier (1 jour)

- Maîtriser mains/surfaces/températures pendant les pics de service.
- Évaluation: observation terrain + check-list.

Module 3 — Traçabilité & PMS (0,5 jour)

- Simplifier enregistrements et preuves pour ONSSA.
- Évaluation: atelier documentaire + QCM court.

Module 4 — Vérification & amélioration (0,5 jour)

- Mettre en place vérifications et actions correctives efficaces.
- Évaluation: cas pratique + plan d'action.