

Fiche Technique: Formation PMS à Agadir

Objectifs de la formation

Session orientée terrain, animée par un formateur expert HACCP, ISO 22000 et exigences ONSSA, adaptée aux réalités agroalimentaires d’Agadir et d’Aït Melloul.

- Aligner production, qualité et maintenance autour d’un langage commun HACCP.
- S’appropriier des outils PMS utiles au quotidien: fiches de réception, enregistrements CCP, procédures retrait–rappel.
- Renforcer la conformité ONSSA et réduire les non-conformités lors des inspections et audits.
- Maîtriser les dangers (Codex), la chaîne du froid, la contamination croisée et la traçabilité jusqu’à l’export.
- Déployer un PMS robuste, vivant et auditable, avec preuves documentaires prêtes.

Évaluations QCM et cas pratiques + attestation de stage remise à chaque participant.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité, responsables HSE; managers et superviseurs.
- Opérateurs des maillons critiques: réception, préparation, cuisson/pasteurisation, refroidissement, conditionnement, expédition.
- Hôtellerie–restauration: chefs de cuisine, responsables de salle, référents hygiène (Agadir Bay, Taghazout).
- Industrie (Aït Melloul, Tassila, Tikiouine): responsables de ligne, qualité, maintenance, logistique.
- Secteur santé: responsables de cuisine et prestations hôtelières.
- Aucun prérequis académique; expérience terrain recommandée.

Durée de la formation

Durée	Objectif	Format
1 jour	Remise à niveau risques/CCP/traçabilité + plan d’actions court	Présentiel à Agadir; possible hybride
2 jours	Cartographie, prérequis, relecture d’enregistrements, ateliers terrain	Hybride (présentiel + distanciel)
3 jours	Structurer/refondre un PMS et sécuriser les audits	Intra ou inter-entreprises (Agadir, Aït Melloul)

Séquences possibles de 3–4h, formats inter ou intra-entreprise, avec volets distanciels pour révision.

Programme de la formation

Fondamentaux HACCP & ONSSA (0,5 jour)

- Rappel Codex et principes HACCP contextualisés Agadir/Souss-Massa.
- Exigences ONSSA: prérequis, preuves et contrôles clés.
- Études de cas locales: maîtrise du froid, hygiène du personnel.

Construction du PMS (1 jour)

- Élaboration et déploiement sans lourdeur documentaire.
- Rituels PMS: réception, CCP, libération de lots, nettoyage-désinfection.
- Intégration aux systèmes ISO 22000/FSSC 22000 (revues, indicateurs).

Traçabilité & CCP (0,5 jour)

- Reconstitution complète de traçabilité (port d'Agadir → expédition Aït Melloul).
- Surveillance des CCP: refroidissement rapide, maintien en température.
- Enregistrements lisibles et décisionnels.

Allergènes & étiquetage (0,5 jour)

- Séparation, codes couleur et bonnes pratiques en cuisine/hôtellerie.
- Étiquetage précis et contrôles en salle et à l'export.
- Mises en situation: pics saisonniers, multi-sites Agadir/Taghazout.