

Fiche Technique: Formation PMS à Marrakech

Objectifs de la formation

- Rédiger, appliquer et auditer le PMS (procédures, instructions, enregistrements).
- Mener une analyse des dangers pertinente et définir PRP/PRPo et CCP avec limites, surveillance et déviations.
- Renforcer la traçabilité amont/aval, la gestion FEFO et la préparation aux rappels.
- Structurer la vérification: audits internes, indicateurs, actions correctives et revues.
- Se préparer aux contrôles ONSSA et aux audits clients/certifications (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000).
- Obtenir des résultats mesurables: baisse des non-conformités, des pertes matière et des réclamations clients.

Sessions typiques 1, 2 ou 3 jours. QCM, cas pratiques et ateliers sur vos documents. Attestation de stage délivrée (habilitation par l'employeur). Animation possible en français et en arabe.

Population cible

- Industriels agroalimentaires, restaurants, hôtels, établissements de santé de Marrakech-Safi (Sidi Ghanem, Al Massar, Hivernage, Guéliz, Menara).
- Décideurs et responsables opérationnels: dirigeants de PME, responsables qualité/HSE, chefs de production et de cuisine, responsables F&B, encadrants, responsables de plateformes réfrigérées.
- Secteur santé: diététiciens, cadres de service, responsables restauration hospitalière et équipes cliniques.
- Groupes mixtes recommandés (sites Sidi Ghanem/Al Massar + points de vente Guéliz/Hivernage) pour une vision bout-en-bout des flux.
- Accessible sans prérequis élevés; une familiarité avec vos processus/documents facilite l'appropriation.

Durée de la formation

Durée	Public/Contexte	Focus
1 jour	Sensibilisation et mise à niveau (restauration/équipes de petite taille, Guéliz/Hivernage)	PMS & HACCP essentiels, QCM, cas pratiques
2 jours	Appropriation approfondie (sites plus complexes: Sidi Ghanem, Al Massar)	Analyse des dangers, traçabilité, préparation ONSSA
3 jours	Responsables qualité/HSE et encadrants	Structuration ou révision complète du PMS

Formats intra (sur site: Sidi Ghanem, Al Massar, Targa, routes de Safi/Casablanca) ou inter (Guéliz/Hivernage). Complément digital possible via NEW LEARNING.

Programme de la formation

Alternance d'exposés ciblés, ateliers sur vos documents, études de cas réels et évaluations. Couverture du cycle PMS (HACCP, traçabilité, contrôles ONSSA), avec contextualisation aux sites de Marrakech.

Fondamentaux PMS et référentiels (0,5 jour)

- Clarifier PMS, PRP/PRPo, HACCP et exigences ONSSA locales.
- Évaluation: QCM diagnostic.

Analyse des dangers et CCP (0,5–1 jour)

- Cartographier et hiérarchiser les dangers; justifier CCP et limites critiques.
- Évaluation: étude de cas.

Traçabilité et enregistrements (0,5 jour)

- Simplifier et fiabiliser les preuves (FEFO, rappel produit).
- Atelier pratique sur vos documents.

Hygiène et maîtrise opérationnelle (0,5 jour)

- Chaîne du froid, nettoyage-désinfection, allergènes, zonage.
- Observation guidée et cas contextualisés (Marrakech).

Vérification et amélioration continue (0,5 jour)

- Audits internes, indicateurs, actions correctives, revues.
- Évaluation: QCM final + plan d'action.

Ateliers terrain & simulations ONSSA (transversal)

- Mini-audits croisés, check-lists ouverture/réception, traçabilité et allergènes.
- Débrief factuel et plan de priorisation des écarts.