

Fiche Technique: Formation PMS à Tanger

Objectifs de la formation

- Intégrer les exigences ONSSA, HACCP (Codex), ISO 22000 et FSSC 22000 aux réalités des sites tangérois.
- Cartographier les dangers et PRP, valider les CCP et fixer des seuils critiques réalistes.
- Tenir des enregistrements sans rupture et piloter des plans d'actions correctifs.
- Modéliser une matrice HACCP, évaluer sévérité/probabilité et bâtir un plan de surveillance faisable.
- Renforcer la traçabilité « en avant »/« en arrière » en moins de 4 h et la maîtrise de la chaîne du froid.
- Réduire les non-conformités, sécuriser les audits (ONSSA, ISO) et fluidifier les expéditions via Tanger Med.

Attestation de stage délivrée après réussite des évaluations (QCM, cas pratiques, restitutions). L'habilitation interne demeure du ressort exclusif de l'employeur.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité, HSE et responsables de production.
- Encadrants, chefs d'équipe, techniciens qualité et opérateurs clés.
- Directeurs F&B, chefs de cuisine et cadres restauration.
- Industriels, PME, restaurants, hôtels, établissements de santé et entrepôts frigorifiques (Gzenaya, Moghogha, Tanger Automotive City, écosystème Tanger Med).

Durée de la formation

Format	Durée	Modalités
Présentiel (inter ou intra-entreprise)	2 jours	Fondamentaux, cas pratiques ancrés localement, simulations d'audit.
Suivi post-formation	0,5 jour à J+30	Stabilisation des routines PMS sur site et priorisation des actions.
Pré-requis à distance	Optionnel (amont)	Tronc commun e-learning via NEW LEARNING pour absorber la théorie.
Organisation	Adaptée	Agenda calé sur contraintes postées et saisonnalité (Gzenaya, Moghogha, TAC, Corniche).

Programme de la formation

Chaque module associe apports méthodologiques, cas d'usage tangérois et outils pratiques réutilisables. Des check-lists, modèles d'instructions et matrices de risques personnalisées sont remis aux participants.

HACCP, PRP et alignement ISO 22000

- Rappel des 12 étapes/7 principes et construction de la matrice des dangers (site type Gzenaya).
- PRP détaillés (nettoyage-désinfection, nuisibles, hygiène, flux) alignés avec ISO 22000/FSSC 22000.

Cartographie des dangers et PRP

- Cartographier les risques par postes (ateliers humides, filetage, chambres froides, quais logistiques).
- Adapter procédures et contrôles aux process locaux et attentes ONSSA.

Définition des CCP et seuils

- Qualification des CCP et définition de seuils critiques tenables en cadence.
- Modalités de surveillance compatibles avec les moyens du site.

Surveillance et enregistrements

- Standardiser les enregistrements critiques et éviter les ruptures.
- Simulation de contrôle au quai MedHub et préparation documentaire.

Gestion des non-conformités

- Documenter les réactions aux écarts et piloter les plans d'actions correctifs.
- Jeux de rôle inspection ONSSA et audits blancs.

Allergènes et sécurité du consommateur

- Cartographie des allergènes, balisage des zones et validation des nettoyages.
- Étiquetage et information convives/patients (hôtellerie, santé).

Traçabilité, rappels produits et chaîne du froid

- Tests de traçabilité « en avant »/« en arrière » en moins de 4 h et codification des lots.
- Contrôles chaîne du froid aux points clés (réception, stockage, préparation, chargement).