

Fiche Technique: Formation PMS au Congo

Objectifs de la formation

- Structurer les pratiques d'hygiène et la documentation PMS selon Codex, HACCP et ISO 22000.
- Réduire les non-conformités critiques et sécuriser les flux (réception, chaîne du froid, traçabilité, alertes).
- Standardiser les gestes et ancrer la discipline documentaire pour des audits sereins.
- Former à l'analyse des dangers, aux CCP, limites critiques, surveillance et actions correctives.
- Renforcer la réactivité en retrait/rappel et communication de crise.
- Adapter les pratiques aux réalités congolaises (froid, eau, énergie, supply) à Brazzaville et Pointe-Noire.

Population cible

- Responsables qualité/HSE, superviseurs de ligne, responsables d'atelier.
- Chefs de cuisine, seconds, responsables de points de vente manipulant des denrées sensibles.
- Secteurs: industrie agroalimentaire (boissons, farine, produits de la mer), hôtellerie/restauration, santé.
- Sites et contextes: Brazzaville, Pointe-Noire, cuisines centrales, dépôts frigorifiques, bases/logistique.
- Équipes en rotation (2x8/3x8) et organisations multi-sites.

Durée de la formation

Durées typiques: 1 à 3 jours. Sessions inter ou intra-entreprise à Brazzaville, Pointe-Noire et zones avoisinantes; modalités blended possibles.

Format	Durée	Focus
Intra-entreprise (site Brazzaville / Pointe-Noire)	1 jour	Atelier/cuisine pilote, procédures et enregistrements réels
Inter-entreprise	2 jours	Cas croisés multi-secteurs, échanges entre pairs
Blended (présentiel + digital)	1 jour + modules e-learning (NEW LEARNING)	Renforcement asynchrone pour équipes en rotation

Évaluation: QCM intermédiaires + étude de cas finale. Attestation de stage délivrée; l'habilitation opérationnelle relève de l'employeur.

Programme de la formation

Module	Objectifs pédagogiques	Durée	Évaluation
Fondamentaux PMS & HACCP	Exigences, rôles et responsabilités	1/2 journée	QCM diagnostic
Bonnes pratiques d'hygiène	Nettoyage-Désinfection, hygiène du personnel,	1/2	Cas pratique

	nuisibles	journée	
Analyse des dangers & CCP	Étude HACCP, limites critiques, surveillance	1/2 journée	Étude de cas
Traçabilité & gestion des NC	Retrait/rappel, enregistrements, crise	1/2 journée	Mise en situation

Livrables pédagogiques remis

- Check-lists prêtes à l'emploi (réception, surveillance du froid, nettoyage-désinfection).
- Formulaires et trames d'enregistrements; canevas de procédures.
- Feuille de route « 30-60-90 jours » pour l'implémentation terrain.

Méthodes pédagogiques (cas congolais)

- Études de cas réalistes: produits de la mer (port de Pointe-Noire), transferts vers Brazzaville.
- Exercices de mesure (T°C cœur, pH), observation des points de contamination croisée.
- Rédaction guidée de procédures et enregistrements; retours immédiats du formateur.
- QCM jalonnant la progression et cas final inspiré d'un site congolais.