

Fiche Technique: Formation PMS en Côte d'Ivoire

Objectifs de la formation

- Comprendre la logique HACCP et l’alignement Codex (ISO 22000, FSSC 22000).
- Formaliser des procédures et enregistrements PMS simples et contrôlables.
- Animer des routines de vérification pertinentes et gérer les écarts avec plan d’actions.
- Produire des preuves de maîtrise auditable (clients, inspections) sur sites ivoiriens.
- Favoriser l’appropriation immédiate via cas pratiques, exercices de traçabilité et simulations d’écarts.

Attestation de stage délivrée à l'issue du parcours. Évaluation mixte: QCM + mises en situation terrain.

Population cible

- Industriels et PME agroalimentaires (cacao, anacarde, boissons, produits carnés et de la mer).
- Restauration, cuisines centrales, traiteurs et hôtellerie.
- Établissements de santé et structures médico-sociales.
- Profils: opérateurs, encadrants de proximité, responsables qualité, maintenance et logistique.
- Sites en Côte d’Ivoire: Abidjan (Yopougon, Vridi, Plateau), Bouaké, San-Pédro, Yamoussoukro.

Durée de la formation

Format	Détail	Durée
Session standard	Mise à niveau / approfondissement HACCP / atelier documentation	1 à 3 jours (7 à 21 h)
Intra-entreprise	Sur vos sites: Abidjan, Bouaké, San-Pédro	Selon objectif et public
Inter-entreprises	Sessions centralisées à Abidjan-Plateau	Calendrier dédié
Digital asynchrone (option)	Préparation en amont pour maximiser la pratique en présentiel	Module amont

Programme de la formation

Parcours modulable (inter / intra) alternant apports courts, cas ivoiriens (cacao, boissons, mer), exercices de traçabilité et simulations d’écarts.

Module	Objectif pédagogique	Durée indicative
Rappels HACCP et ISO 22000	Logique de maîtrise des dangers, alignement Codex	2 h
PRP, PRPo et CCP	Identifier, surveiller et enregistrer les points clés	2 h

Documents du PMS	Structurer procédures et enregistrements utiles	1 h 30
Cas pratiques ivoiriens	Application aux contextes cacao, mer, boissons, restauration	2 h
Évaluation et plan d'action	Valider acquis et prioriser les actions terrain	1 h 30

Rappels HACCP et ISO 22000

- Principes HACCP et attentes clients/export (Codex, ISO 22000, FSSC 22000).
- Écarts typiques observés et responsabilités clés (qualité, maintenance, logistique).

PRP, PRPo et CCP

- Hygiène du personnel, nettoyage-désinfection, flux, chaîne du froid.
- Surveillance des CCP (cuisson, refroidissement, pH, Aw, chloration) et enregistrements.

Documents du PMS

- Procédures, check-lists, trames d'enregistrements, matrices HACCP.
- Simplification documentaire pour PME (fusion, limitation, automatisation ciblée).

Cas pratiques ivoiriens

- Scénarios sur cacao, anacarde, mer, boissons, restauration (Abidjan, Bouaké, San-Pédro).
- Exercices traçabilité et gestion d'écarts sur lignes/ateliers/cuisines.

Évaluation et plan d'action

- QCM contextualisés et mises en situation pratiques (PRPo/CCP, enregistrements).
- Restitution des priorités et préparation aux audits/inspections.

Outils remis aux participants

- Modèles de procédures, check-lists de surveillance, trames d'enregistrements.
- Matrice d'analyse HACCP et grilles de vérification adaptées aux ateliers et chambres froides.

Mémo opérationnel post-session

- Brief quotidien sécurité alimentaire (15 min).
- Contrôle flash chaîne du froid/zones à risque (hebdo, 30 min).
- Revue des enregistrements critiques et traitement des écarts (hebdo, 1 h).
- Pilotage HACCP mensuel (2 h) et arbitrage des actions.