

# Fiche Technique: Formation responsables PMS à Abidjan

## Objectifs de la formation

- Établir un diagramme de fabrication robuste (pain, boisson, thon, produits laitiers).
- Conduire une analyse des dangers argumentée et définir des PRP adaptés.
- Définir les CCP, fixer des limites critiques justifiées et organiser la surveillance.
- Structurer la documentation PMS: procédures, instructions, enregistrements.
- Mener des auto-inspections, animer des briefs d'équipe et réduire les non-conformités.
- Préparer et défendre le PMS lors d'audits clients (ISO 22000 / FSSC 22000).

Formation ancrée dans les réalités d'Abidjan (Yopougon, Vridi, Plateau) avec cas pratiques contextualisés et attestation de stage en fin de parcours.

## Population cible

- Responsables qualité, HSE, managers d'ateliers et de sites.
- Industriels et transformateurs basés à Yopougon, Vridi, Treichville, Koumassi, Marcory.
- Cuisines centrales et restauration commerciale/collective (Plateau, Cocody, Zone 4).
- Opérateurs logistiques du Port Autonome d'Abidjan (Vridi).
- Hôtellerie-restauration et établissements de santé/collectivités à Abidjan.
- Superviseurs/chefs d'équipe amenés à piloter le PMS.

## Durée de la formation

| Élément       | Détails                                                             |
|---------------|---------------------------------------------------------------------|
| Durée typique | 3 à 5 jours (parcours cœur)                                         |
| Rythme        | Étale sur 1 à 2 semaines selon contraintes de production            |
| Formats       | Inter (Plateau, Marcory/Zone 4) et Intra (sur site)                 |
| Horaires      | Adaptés aux plannings de production et de livraison (Cocody, Abobo) |

## Programme de la formation

Modules séquencés du rappel HACCP à la conduite autonome d'un PMS auditable. Évaluations par QCM, études de cas et mini-audits.

| Module             | Contenu clé                                        | Durée    | Exercice                                | Évaluation       |
|--------------------|----------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------|------------------|
| Fondamentaux HACCP | PRP, diagramme de fabrication, analyse des dangers | 0,5 jour | Cartographie d'un process type Yopougon | QCM 20 questions |
| PMS structuré      | Procédures, enregistrements,                       | 1 jour   | Revue documentaire                      | Étude de cas     |

|                       |                                                      |          |                                           |                            |
|-----------------------|------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------|----------------------------|
|                       | traçabilité                                          |          | d'un site de Vridi                        |                            |
| Maîtrise des CCP      | Limites critiques, surveillance, actions correctives | 1 jour   | Jeu de rôle en cuisine centrale (Plateau) | QCM + grille d'observation |
| Audits et préparation | Plan d'audit interne, preuves, réponses aux NC       | 0,5 jour | Mini-audit croisé                         | Restitution orale          |
| Amélioration continue | KPIs, animation d'équipe, revue de direction         | 0,5 jour | Plan d'actions 90 jours                   | Validation du plan         |

## Feuille de route type (inter/intra)

- Consolider les fondamentaux HACCP – ½ journée.
- Monter le corpus documentaire PMS – 1 journée.
- Définir et surveiller les CCP – 1 journée.
- Préparer et conduire des audits internes – ½ journée.
- Lancer un plan d'amélioration et fixer les KPIs – ½ journée.

## Résumé par module

### Fondamentaux HACCP

- PRP, diagramme de fabrication, analyse des dangers.
- Exercice: cartographie process Yopougon; Évaluation: QCM 20 questions.

### PMS structuré

- Procédures, enregistrements, traçabilité.
- Exercice: revue documentaire Vridi; Évaluation: étude de cas.

### Maîtrise des CCP

- Limites critiques, surveillance, actions correctives.
- Exercice: jeu de rôle en cuisine centrale (Plateau); QCM + grille d'observation.

### Audits et préparation

- Plan d'audit interne, preuves, réponses aux non-conformités.
- Exercice: mini-audit croisé; Évaluation: restitution orale.

### Amélioration continue

- KPIs, animation d'équipe, revue de direction.
- Livrable: plan d'actions 90 jours; Validation du plan.