

Fiche Technique: Formation responsables PMS à Agadir

Objectifs de la formation

- Conduire une analyse de dangers contextualisée (produits de la mer, fruits/légumes, cuisines hôtelières) et déterminer CCP/PRPo.
- Rédiger des procédures et instructions robustes, alignées ONSSA, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000; consolider les enregistrements.
- Maîtriser la traçabilité amont-aval; tester le retrait/rappel et réduire le délai de reconstitution des historiques lots.
- Valider et vérifier les PRPo (nettoyage en ateliers humides, chaîne du froid) et piloter la surveillance microbiologique.
- Préparer une inspection ONSSA en 72 h; simuler des audits ISO 22000/FSSC 22000 et structurer un back-office documentaire efficace.
- Suivre des indicateurs ciblés (conformité T° sur 30 jours, taux de libération sans réserve, délai de clôture des NC) et animer les revues PMS.

Repère clé: réduction de 30 à 60 % des non-conformités récurrentes en 8–12 semaines observée sur sites d’Agadir (poisson, IVe gamme, hôtellerie).

Population cible

- Responsables qualité, HSE, chefs d’atelier, ingénieurs de production; responsables F&B et responsables d’unités de restauration collective.
- Dirigeants de PME souhaitant internaliser la compétence PMS pour sécuriser la conformité et l’export.
- Secteurs: transformation des produits de la mer (port d’Agadir, Anza), conditionnement fruits/légumes Souss Massa, hôtellerie/restauration (corniche, Taghazout), cuisines centrales et établissements de santé.
- Prérequis recommandés: BPH, familiarité avec les enregistrements qualité, exposition aux inspections ONSSA; venir avec procédures, relevés T° et grilles de contrôle.
- Dispositif pédagogique: mise à niveau HACCP/ISO pour débutants; cas complexes et rationalisation documentaire pour profils aguerris.

Durée de la formation

Format	Lieu	Durée type	Options
Intra-entreprise	Vos sites (Aït Melloul, Anza, Tassila)	2 à 3 jours	Visites terrain, découpages en demi-journées, horaires adaptés
Inter-entreprises	Centre-ville d’Agadir / zone Tassila	2 à 3 jours	Échanges entre pairs, cas croisés locaux

Blended learning	Distanciel + présentiel	Selon besoins	E-learning NEW LEARNING, révisions J+15 & J+30
Suivi	Post-formation	Point à J+30	Plan d'action et accompagnement de mise en œuvre

Programme de la formation

Parcours modulaire ancré dans les réalités d'Agadir/Anza/Aït Melloul, alternant apports HACCP/ISO 22000, ateliers terrain et simulations d'audits internes.

Module	Objectifs opérationnels	Durée type	Méthodes	Évaluation
1. Flux & Traçabilité	Cartographier les flux, sécuriser la traçabilité, tester le retrait/rappel	0,5 à 1 jour	Cartes de flux, cas réels Agadir/Aït Melloul	QCM + exercice pratique
2. Dangers & CCP/PRPo	Analyser les dangers, déterminer CCP/PRPo, valider les PRPo	1 jour	Arbre de décision, ateliers validation	QCM + étude de cas
3. Préparation inspections/audits	Structurer la préparation ONSSA et ISO 22000	0,5 à 1 jour	Simulation d'audit, check-lists	Restitution + plan d'action

Module 1 — Cartographier vos flux et maîtriser la traçabilité

- Diagrammes de flux concrets (filetage, surgélation, IVe gamme) et zones de risque (croisée, zones tièdes, transferts).
- Traçabilité ascendante/descendante sur dossier réel; retrait simulé et mesure du délai de reconstitution.
- Liens lot fournisseur–OF–lot client; check-lists d'enregistrements allégées et pertinentes.
- Rappels microbiologie (T°, pH, aw) pour relier gestes et justification sanitaire.
- Simulation de retrait/rappel en temps contraint; trames et tableaux de bord prêts à l'emploi.

Module 2 — Analyse des dangers, CCP et validation des PRPo

- Inventaire des dangers bio/chim/phys sur flux locaux (port d'Agadir, Anza, conditionnement).
- Arbre de décision pour qualifier PRPo et isoler les CCP (surgélation, cuisson/recuisson, refroidissement, étanchéité).
- Validation PRPo via essais en conditions réelles (nettoyage en atelier humide, maintien au froid).
- Plans de surveillance proportionnés, fréquences et seuils d'alerte pragmatiques.
- Maîtrise des allergènes en hôtellerie/restauration (séparation, étiquetage, communication).
- Revue des NC récurrentes, traitement cause racine et vérification d'efficacité.

Module 3 — Préparation aux inspections ONSSA et audits de certification

- Simulation d'inspection ONSSA (parcours gemba, check-list hiérarchisée, entretien de clôture).
- Présentation claire du PMS et back-office documentaire pour trouver une preuve en < 3 minutes.
- Simulation d'audit ISO 22000/FSSC 22000 (approche processus, PRP/PRPo/CCP, amélioration continue).
- Modèles de plans d'audit interne et de revues de processus; plan de préparation sur 8 semaines.
- Entraînement intensif 5 jours (sur 2–3 semaines) et mini-revue de direction dédiée au PMS.

