

Fiche Technique: Formation responsables PMS à Casablanca

Intra-entreprise sur site et inter-entreprises au centre de Casablanca — Durée modulable 2 à 4 jours —
Préparation inspections ONSSA et audits clients GMS/CHR.

Objectifs de la formation

- Maîtriser HACCP (Codex 2023) et intégrer ISO 22000:2018; se préparer à FSSC 22000.
- Structurer, piloter et améliorer le PMS avec indicateurs et preuves.
- Réviser les diagrammes de fabrication; conduire l'analyse des dangers; définir CCP/PRPo; documenter et piloter les PRP.
- Renforcer une traçabilité robuste de la réception à l'expédition; organiser des revues PMS/HACCP efficaces.
- Quantifier les risques, prioriser les actions correctives et constituer des preuves solides.
- Se préparer aux inspections ONSSA et aux audits clients (GMS/CHR) dans le contexte casablancais.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité, responsables HSE et encadrants opérationnels.
- Chefs de production; responsables restauration/hôtellerie; chefs de services en clinique.
- Sites industriels, cuisines centrales et établissements de santé à Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Nouaceur et centre-ville.
- Organisations soumises à des audits réguliers (clients, certification, ONSSA).
- Niveaux: initiation renforcée (nouveaux responsables PMS) à perfectionnement (visant FSSC 22000).

Durée de la formation

Format	Finalité	Modalités
2 jours	Révision ciblée et plan d'actions express	Intra sur site ou inter au centre de Casablanca
3 jours	Structuration/relifting du PMS avec entraînements	Horaires adaptés (2x8 / 3x8, services en coupure)
4 jours	Approfondissements + études de cas et oraux d'audit	Évaluation continue et sommative; attestation de stage

Évaluations: quiz/exercices tout au long de la session + QCM, cas pratique et restitution orale. Attestation nominative délivrée.

Programme de la formation

HACCP et Codex (0,5 j)

- Principes HACCP (Codex 2023), arbre de décision CCP/PRPo, limites critiques.
- Plans de surveillance et actions correctives fondés sur des cas locaux.

ISO 22000:2018 (0,5 j)

- Exigences: contexte, leadership, planification, support, opérations, évaluation.
- Alignement documentation–terrain et préparation FSSC 22000.

PRP et hygiène (0,5 j)

- Nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, hygiène du personnel.
- Sélection d'analyses (TVC, coliformes, Listeria, Salmonella) et fréquences.

Traçabilité et rappels (0,25 j)

- Scénarios de retrait/rappel et tests à blanc sur flux Casablanca.
- Traçabilité bout en bout: réception–stock–atelier–expédition.

Allergènes et étiquetage (0,25 j)

- Prévention des contaminations croisées et mentions réglementaires.
- Outils: fiches allergènes, check-lists et routines de vérification.

Études de cas et mises en situation (1 j)

- Cas inspirés d'Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Nouaceur et centre-ville.
- Simulations d'inspection ONSSA et d'audits clients (oraux techniques).