

# Fiche Technique: Formation responsables PMS à Marrakech

Alignement ONSSA, HACCP (Codex), ISO 22000 et FSSC 22000, avec cas concrets de Marrakech (Sidi Ghanem, Guéliz, Médina, Hivernage). Sessions inter ou intra. Durée type: 2 à 3 jours.

## Objectifs de la formation

- Maîtriser le cadre réglementaire marocain et les exigences des inspections ONSSA (veille, obligations, preuves attendues).
- Aligner le PMS avec HACCP (Codex), ISO 22000 et FSSC 22000 pour un système cohérent et sans redondances.
- Structurer un PMS robuste: traçabilité, gestion des non-conformités, allergènes, maintenance, CCP/PRPo.
- Préparer efficacement les inspections et audits (audit blanc, preuves tangibles, indicateurs de suivi).
- Animer la culture sécurité alimentaire et les rituels d'équipe (briefings, micro-formations au poste).
- Valider les acquis par QCM, cas pratiques, mises en situation et restitution d'un mini-plan d'actions.

## Population cible

- Responsables qualité, HSE, chefs de production, responsables restauration/F&B, cadres de cliniques.
- Managers opérationnels supervisant des activités alimentaires (industrie, hôtellerie, restauration, santé).
- Sites et contextes: usines de Sidi Ghanem, cuisines d'hôtels (Hivernage/Palmeraie), restaurants de Guéliz/Médina, cliniques privées.
- Multi-sites et formats variés: dark kitchens, traiteurs événementiels, plateformes logistiques.
- Prérequis: socle d'hygiène/réglementation souhaité (remise à niveau possible en amont).

## Durée de la formation

| Élément     | Détail                                                   | Remarques                                                                   |
|-------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Durée type  | 2 à 3 jours                                              | Selon niveau des participants et profondeur des cas.                        |
| Formats     | Inter-entreprises à Marrakech; Intra-entreprise sur site | Usines de Sidi Ghanem, cuisines d'hôtels de l'Hivernage, cliniques privées. |
| Évaluation  | QCM, cas pratiques, mini-plan d'actions                  | Simulations/audit blanc et restitutions.                                    |
| Attestation | Attestation de stage                                     | Remise aux participants ayant satisfait aux critères.                       |

## Programme de la formation

## **Module 1 — Cadre réglementaire marocain et attentes ONSSA (0,5 jour)**

- Obligations: hygiène, étiquetage, traçabilité, retrait/rappel, agrément/autorisation.
- Check-lists par type d'établissement et simulation de contrôle ONSSA.

## **Module 2 — HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et traçabilité (0,5 jour)**

- Analyse des dangers, définition CCP/PRPo, limites et fréquences de contrôle.
- Traçabilité amont/aval et scénarios de retrait/rappel; matrices de risques et QCM.

## **Module 3 — Mise en œuvre opérationnelle du PMS à Marrakech (0,5 jour)**

- Procédures utiles, formulaires lisibles, tableaux de bord terrain.
- Routines quotidiennes, indicateurs de suivi, animation managériale (briefings, tours d'hygiène).

## **Module 4 — Traçabilité et non-conformités (0,5 jour)**

- Structuration des preuves, indicateurs clés et actions correctives.
- QCM et jeux de rôle sur cas locaux (Guéliz, Médina, Sidi Ghanem).

## **Module 5 — Préparation d'audit (0,5 jour)**

- Simulation d'inspection, gestion des preuves et coordination des équipes.
- Audit blanc et restitution structurée.