

Fiche Technique: Formation responsables PMS à Rabat

Objectifs de la formation

- Aligner le PMS avec les exigences ONSSA, HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Cartographier les dangers, définir CCP/PRPo et mesures de maîtrise pertinentes.
- Structurer procédures, enregistrements, traçabilité et plan de N/D efficaces.
- Se préparer aux audits/inspections: check-lists, simulations, réponses aux écarts.
- Réduire les non-conformités et incidents; améliorer la conformité documentaire et le ROI à 60–90 jours.
- Renforcer l’animation d’équipe et la culture sécurité alimentaire sur le terrain.

Évaluations intégrées: QCM, études de cas contextualisées Rabat–Salé, restitution d’un mini-projet; attestation de stage délivrée aux participants validés.

Population cible

- Responsables qualité, responsables HSE, chefs de production, managers de cuisines collectives, encadrants en hôtellerie et industrie agroalimentaire.
- Dirigeants et encadrants opérationnels des sites de Rabat–Salé–Témara–Kénitra.
- Secteurs: hôtellerie, restauration collective, cliniques/santé, unités de transformation et laboratoires.
- Prérequis recommandés: bases BPH et exposition terrain (traçabilité, N/D, températures, allergènes).
- Profils amenés à animer des briefings d’équipe et à préparer des inspections ONSSA.

Durée de la formation

Éléments	Détails
Durée standard	Deux journées intensives
Extension	Possibilité d’étendre à trois jours selon la complexité
Modalités	Inter-entreprises à Rabat; Intra-entreprise sur site (Salé, Témara, Kénitra)
Évaluations	QCM final, cas pratique, restitution; attestation de stage

Programme de la formation

Alternance d’apports ciblés et d’ateliers pratiques, avec cas issus de Rabat–Salé–Témara–Kénitra. Le fil rouge est l’opérationnalité immédiate sur site.

Module 1 — Fondamentaux PMS et HACCP

- Cartographie des dangers; définition CCP/PRPo.
- Lecture des exigences ONSSA et Codex.

Module 2 — Procédures et enregistrements

- Maîtrise documentaire et traçabilité.
- Check-lists et matrices opérationnelles.

Module 3 — Nettoyage–désinfection et allergènes

- Plans N/D, validation et vérifications.
- Protocoles de maîtrise des allergènes.

Module 4 — Préparation à l’audit/inspection

- Check-lists, simulations d’audit, scénarios de réponse.
- Réduction des écarts majeurs et preuves de maîtrise.

Module	Durée indicative	Compétences-clés	Indicateurs de ROI
Fondamentaux PMS et HACCP	4 h	Cartographie des dangers, CCP/PRPo	-20 % non-conformités majeures
Procédures et enregistrements	3 h	Maîtrise documentaire, traçabilité	+30 % conformité documentaire
Nettoyage–désinfection et allergènes	3 h	Plans N/D, validation, allergènes	-25 % incidents hygiène/allergènes
Préparation à l’audit/inspection	2 h	Check-lists, simulation d’audit	-50 % écarts critiques en audit