

Fiche Technique: Formation responsables PMS à Tanger

Objectifs de la formation

- Cartographier les processus et conduire une analyse des dangers structurée (HACCP).
- Définir CCP, PRPo et PRP pertinents et formaliser des plans de surveillance réalistes.
- Sécuriser la chaîne du froid, la gestion des allergènes et la traçabilité (montante/descendante).
- Déclencher et documenter rapidement des actions correctives en cas d'écart.
- Stabiliser la documentation PMS et préparer sereinement les inspections ONSSA et audits clients.
- Animer des routines QHSE/briefings et renforcer la culture sécurité alimentaire sur site.

Évaluations par QCM, cas pratiques et mises en situation locales (Tanger Med, TFZ). Attestation de stage délivrée en fin de session.

Population cible

- Responsables qualité / HSE, chefs de production, référents PMS.
- Responsables multi-sites, TPE/PME de la région Tanger-Tétouan-Al Hoceïma.
- Secteurs visés: industrie agroalimentaire (Gzenaya, Melloussa, Moghogha), hôtellerie-restauration, cliniques/établissements de santé.

Durée de la formation

Formats adaptés aux contraintes de production, d'export (Tanger Med) et de saisonnalité.

Format	Durée indicative	Lieu / Modalités
Intra-entreprise	2 à 4 jours	Sur site (Gzenaya, Melloussa, Moghogha) — exercices adaptés aux flux réels
Inter-entreprises	2 à 3 jours	Salles accessibles (TFZ, Tanger Ville) — échanges de pratiques
Renforcement ciblé	1 jour	Thématiques: chaîne du froid, allergènes, non-conformités

Formule condensée: 2 jours (mise à niveau HACCP/ISO 22000). Formule approfondie: 3–4 jours (cas pratiques, documents, indicateurs).

Programme de la formation

Cadrage PMS, HACCP et référentiels (ONSSA, ISO 22000, FSSC 22000)

- Exigences légales et normatives appliquées aux contextes de Tanger (TFZ, Tanger Med).
- Organisation documentaire et enregistrements essentiels.

Cartographie des processus et analyse des dangers

- Diagrammes de fabrication, flux matière, points de transfert.
- Attribution CCP/PRPo/PRP, seuils critiques et méthodes de surveillance.

Traçabilité et chaîne du froid

- Cas concrets: réception/embarquement Tanger Med, TFZ, Moghogha.
- Retrait/rappel test, maîtrise des allergènes et enregistrements lisibles.

Contrôles internes, non-conformités et audits

- Check-lists terrain, indicateurs simples, réponses aux inspections ONSSA.
- Audits à blanc, preuves tangibles et actions correctives documentées.

Animation d'équipe et culture sécurité alimentaire

- Briefings courts, pédagogie terrain, routines d'hygiène stabilisées.
- Mises en situation hôtellerie/restauration et cliniques à Tanger.

Outils et évaluation des acquis

- Matrice de risques, gabarits d'enregistrements, indicateurs de suivi.
- QCM, études de cas et exercices contextualisés (Tanger Med, TFZ).