

# Fiche Technique: Formation responsables PMS au Maroc

## Objectifs de la formation

- Structurer un PMS robuste, conforme ONSSA et aligné Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000.
- Hiérarchiser les risques par filière/zone, déterminer CCP/PRPo et valider les procédés.
- Simplifier la documentation et les enregistrements; renforcer traçabilité et indicateurs.
- Préparer et réussir inspections ONSSA, audits clients et audits certificatifs.
- Animer des routines terrain (Gemba, tournées hygiène) et développer la culture sécurité alimentaire.
- Acquérir par la pratique: études de cas marocains, QCM, mini-audits, cas final.

Attestation de stage délivrée après validation des QCM, mini-audits et cas pratique. L’habilitation opérationnelle reste du ressort de l’employeur.

## Population cible

- Responsables qualité/sécurité des aliments en usines agroalimentaires.
- Responsables HSE, responsables hygiène, chefs de production et encadrants d’ateliers.
- Responsables restauration d’hôtels et de cliniques; encadrants de cuisines centrales.
- Managers de sites multi-unités (industrie, hôtellerie, restauration, santé).
- Prérequis recommandés: base en hygiène alimentaire et notions HACCP; test de positionnement possible.

## Durée de la formation

| Format                          | Durée                           | Particularités                                                       |
|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Parcours standard (inter/intra) | 3 modules de 2 jours (6 jours)  | Espacés sur 3–5 semaines pour application terrain.                   |
| Parcours condensé               | 4 à 5 jours                     | Adapté aux fortes saisons; coaching post-formation renforcé.         |
| Découpage par modules           | 5 modules (7h, 7h, 7h, 7h, 4h)  | Exposés, ateliers, études de cas, jeux de rôle; QCM/cas pratique.    |
| Blended learning                | Présentiel + classes virtuelles | Préparation et consolidation; quiz, ateliers collaboratifs en ligne. |

## Programme de la formation

### Module 1 — Fondamentaux HACCP et PRP (7 h)

- 7 principes HACCP et prérequis; spécificités marocaines (températures, eau, hygiène).
- Identification des dangers et premiers CCP/PRPo sur flux réels.

## **Module 2 — Architecture ISO 22000 / FSSC 22000 (7 h)**

- Exigences clés et positionnement du PMS comme colonne vertébrale documentaire.
- Études de cas marocains; QCM et mini-audit.

## **Module 3 — Conception du PMS efficace (7 h)**

- Cadrage documentaire, traçabilité aval-amont et enregistrements épurés.
- Indicateurs “passe-fail” et préparation à l’audit.

## **Module 4 — Validation des procédés et CCP/PRPo (7 h)**

- Détermination CCP/PRPo, critères microbiologiques, maîtrise des allergènes.
- Plans d’échantillonnage, tests, calculs et preuves de maîtrise.

## **Module 5 — Préparation à l’audit et amélioration continue (4 h)**

- Jeux de rôle, audit simulé, plan d’amélioration hiérarchisé.
- Argumentaire face à un auditeur ONSSA; gestion des écarts et délais.

## **Ateliers pratiques transverses**

- Traçabilité et rappel simulé (4 h); vérification du nettoyage-désinfection; contrôle des températures en distribution urbaine.
- Outils fournis: matrices HACCP, modèles PMS, checklists d’auto-contrôle “passe-fail”.