

Fiche Technique: Formation responsables PMS au Sénégal

Objectifs de la formation

- Maîtriser concrètement les exigences HACCP, ISO 22000/FSSC 22000 et le PMS adaptées au contexte sénégalais.
- Consolider les fondamentaux HACCP, PRP, PRPo, CCP et traçabilité.
- Monter et piloter un dispositif de contrôle en environnement tropical.
- Préparer l’entreprise aux audits clients et aux certifications (ISO 22000, FSSC 22000).
- Structurer un tableau de bord et animer des rituels qualité quotidiens.
- Transformer la théorie en gestes sûrs et en documents PMS immédiatement utilisables.

Évaluations: QCM + étude de cas contextualisée Sénégal. Attestation de stage délivrée en fin de session.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et HSE.
- Managers de proximité et encadrants opérationnels (chefs d’équipe, contremaîtres, seconds de cuisine).
- Équipes qualité des usines et ateliers de Dakar, Rufisque, Sandiara, Kaolack, M’Bour, Thiès.
- Professionnels de l’hôtellerie et de la restauration (Almadies, Saly, Plateau).
- Filières: pêche, céréales/arachide, produits laitiers, traiteur/collectif.

Durée de la formation

Élément	Détail
Durée standard	2 à 3 jours (selon secteur et profondeur souhaitée)
Modalités	Inter-entreprise (Dakar) / Intra-entreprise (Rufisque, Sandiara, M’Bour, Kaolack)
Niveaux visés	Initiation renforcée ou perfectionnement
Supports et appuis digitaux	Modèles de procédures, check-lists, canevas d’indicateurs + e-learning (NEW LEARNING)

Programme de la formation

Alternance d’apports méthodologiques, d’ateliers applicatifs et d’études de cas sectorielles (pêche, céréales/arachide, laits, hôtellerie).

Module 1 — HACCP et risques (0,5 j)

- Évaluation: QCM — Livrable: Grille d’analyse des dangers.

Module 2 — PRP / PRPo / CCP (0,5 j)

- Évaluation: QCM — Livrable: Matrice PRP/CCP et seuils critiques.

Module 3 — Traçabilité (0,5 j)

- Évaluation: Cas pratique — Livrable: Fiche lot et flux.

Module 4 — Nettoyage / Désinfection (0,5 j)

- Évaluation: Cas pratique — Livrable: Plan et check-lists de nettoyage.

Cas d'usage et ateliers terrain

- Chaîne du froid poisson au Port autonome de Dakar: PRP/PRPo/CCP, contrôles (températures, délais), actions correctives.
- Minoterie à Rufisque: réception des grains, corps étrangers, allergènes, traçabilité lot par lot, maintenance préventive.
- Hôtellerie à Dakar/Almadies/Saly: étiquetage interne, remise en froid, zones propres/sales, maîtrise des allergènes, traçabilité inversée.