

Fiche Technique: Formation responsables PMS

Objectifs de la formation

- Structurer un PMS conforme ONSSA, Codex, ISO 22000/FSSC 22000, adapté à votre contexte.
- Conduire une analyse des dangers robuste; définir CCP/PRPO; valider et vérifier l'efficacité des mesures.
- Piloter des PRP efficaces (hygiène, nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, hygiène du personnel).
- Fiabiliser la traçabilité amont/aval et maîtriser les retraits/rappels avec preuves d'efficacité.
- Installer une gouvernance rigoureuse: revues HACCP, indicateurs, gestion des non-conformités, amélioration continue.
- Préparer et réussir audits ONSSA/clients/certification grâce à des outils concrets et un plan d'action à 90 jours.

Chaque participant repart avec des outils prêts à l'emploi (grilles HACCP, trames de procédures, matrices de traçabilité) et une attestation de stage.

Population cible

- Responsables qualité, responsables HSE, chefs de production, managers d'équipes opérationnelles.
- Ingénieurs méthodes, responsables d'ateliers, encadrants de la restauration/hôtellerie et des cuisines centrales.
- Dirigeants et managers impliqués dans le PMS et la préparation d'audits ONSSA/clients.
- Pré-requis: connaissance basique des opérations et des flux.

Durée de la formation

Élément	Détails
Durée typique	2 à 4 jours selon la maturité; parcours complet: 5 modules pour 4 jours (1j + 1j + 1j + 0,5j + 0,5j).
Formats	Intra-entreprise et inter-entreprises; présentiel, distanciel synchrone ou blended.
Personnalisation	Diagnostic initial pour ajuster la durée et les cas pratiques à vos flux réels.

Programme de la formation

Parcours modulaire et progressif, alternant apports méthodologiques, ateliers terrain, QCM et études de cas.

Module 1 — Fondamentaux PMS & HACCP

- Cadre ONSSA, Codex, ISO 22000; PRP; analyse des dangers; détermination CCP/PRPO.

- Durée: 1 j — Évaluation: QCM diagnostic initial.

Module 2 — PRP & hygiène opérationnelle

- Flux, nettoyage-désinfection, lutte nuisibles, hygiène du personnel; validations (ATP, prélèvements).
- Durée: 1 j — Évaluation: observation terrain structurée.

Module 3 — HACCP avancé

- CCP/PRPO, validation, surveillance, actions correctives; preuves d'efficacité.
- Durée: 1 j — Évaluation: cas pratiques et QCM.

Module 4 — Traçabilité & non-conformités

- Traçabilité amont/aval, retrait-rappel, indicateurs et preuves.
- Durée: 0,5 j — Évaluation: exercice de simulation.

Module 5 — Gouvernance & amélioration

- Revue HACCP, audit interne, plan d'actions, communication et indicateurs.
- Durée: 0,5 j — Évaluation: évaluation finale.