

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire à Marrakech

Attestation de stage délivrée. Animation en français (arabe possible). Formats inter ou intra-entreprise à Marrakech.

Objectifs de la formation

- Clarifier le cadre réglementaire marocain et les attentes ONSSA.
- Structurer un PMS opérationnel, aligné Codex, HACCP et ISO 22000/FSSC 22000.
- Renforcer la culture sécurité alimentaire des équipes (gestes, routines, 5S, check-lists).
- Maîtriser la gestion des allergènes, l'étiquetage et la traçabilité bidirectionnelle.
- Réduire les non-conformités, les pertes et les réclamations par des outils concrets.
- Développer l'évaluation et l'amélioration continue (audits internes, indicateurs, plans d'actions).

Population cible

- Dirigeants, responsables Qualité et responsables HSE.
- Chefs de production, chefs de cuisine, superviseurs de salle.
- Managers Qualité, opérationnels et superviseurs d'ateliers.
- Équipes des secteurs HORECA, industrie agroalimentaire, restauration collective, établissements de santé.
- Sites de Marrakech-Safi (Sidi Ghanem, Al Massar, Médina, Guéliz, Palmeraie).

Durée de la formation

Niveau	Durée	Remarques
Initiation	1 jour	Bases ONSSA/HACCP et repères PMS
Opérationnel	2 jours	Études de cas et ateliers pratiques sur site
Management	3 jours	Pilotage, indicateurs, audits internes et plans d'actions

Durées typiques de 1 à 3 jours selon la promotion. Sessions planifiables tôt le matin ou en fin d'après-midi (inter ou intra-entreprise à Marrakech).

Programme de la formation

Conformité ONSSA et cadre légal marocain

- Inspections ONSSA, hygiène des locaux, températures, flux propres/sales.

- Enregistrements de traçabilité et gestion des non-conformités.
- Préparation aux contrôles, registre d'autocontrôles, cartographie des risques HACCP.

Culture sécurité alimentaire et formation du personnel

- Gestes quotidiens clés (mains, températures, zones, étiquetage, propreté).
- Outils visuels et routines: 5S, affichages, check-lists, briefings.
- Micro-modules internes et documentation des compétences.

Gestion des allergènes et traçabilité opérationnelle

- Cartographie des allergènes, zones dédiées et signalétique.
- Maîtrise des changements de série et des risques de contamination croisée.
- Audits des points sensibles et traçabilité apte à répondre en 4–8 h.

HACCP, ISO 22000/FSSC 22000 et PMS

- Principes Codex, analyse des dangers, CCP/PRPo et PRP.
- Diagrammes process fidèles au terrain et critères de surveillance.
- Structuration du PMS, enregistrements et vérifications (réception, températures, ATP, audits).

Méthodes pédagogiques et évaluations

- Mises en situation terrain (buffets, stockages, étiquetages).
- QCM, cas pratiques, mini-audits et restitutions orales.
- Capsules e-learning possibles entre les sessions (ex. NEW LEARNING).

Formats inter et intra-entreprise

- Inter: partage d'expériences entre industriels, traiteurs et F&B d'hôtels.
- Intra: travail direct sur vos procédures, enregistrements et zones critiques.
- Horaires compatibles avec les pics d'activité; supports bilingues; groupes limités.

Module	Durée	Public cible	Évaluation
Cadre ONSSA, exigences légales	0,5 j	Direction, Qualité, HSE	QCM 15 min
HACCP et PRP (Codex)	1 j	Opérationnels, Superviseurs	Cas pratique
ISO 22000/FSSC 22000	0,5 j	Managers Qualité	QCM + mini audit
PMS et enregistrements	0,5 j	Tous niveaux	Grille de vérif