

Présentation de la formation

Dans le cadre de son plan d'action 2014, Agadir Haliopôle Cluster a programmé une série de formations au profit des entreprises de la pêche et de transformation des produits de la mer de la région Sous-Massa-Drâa.

Pour la première session de formation, AHP Cluster a retenu, en coordination avec ses adhérents et ses partenaires, un thème d'importance primordiale pour le secteur : la Gestion de la Qualité.

Le programme de la formation a été articulé autour de quatre thématiques choisies en fonction de leur intérêt pour les entreprises de la région :

- Référentiels de management de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires
- Utilisation pratique du manuel HACCP
- La loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires
- Approche Processus

Objectifs de la formation

Organisée par Agadir Haliopôle Cluster en partenariat avec l'ONSSA, l'ISPM et Centaure-Innovation, et animée par des spécialistes expérimentés dans le domaine, la session compte des présentations et des ateliers pratiques permettant de répondre au mieux, aux attentes des Cadres bénéficiant de la formation.

La formation vise l'amélioration des attitudes aux postes de travail, la mise en place de bonnes pratiques et l'optimisation de la productivité. Elle porte également sur la maîtrise et l'application des principales normes et des référentiels de la qualité.

La session est aussi un cadre d'échanges entre l'ensemble des concernés par la thématique : Responsables qualité, Techniciens, Praticiens, Contrôleurs, etc.

Public cible :

La formation est adressée aux différents Cadres chargés de la qualité au sein d'une entreprise de la pêche et de transformation des produits de la mer.

Les thématiques choisies concernent les différentes filières du secteur (conservation, semi-conservation, congélation, etc.).

Lieu et Date :

La formation se déroule du 4 au 7 mars 2014 (à partir de 15h) dans le Centre de Formation Continue de l'ISPM.

Mardi 4 Mars

14h00	Accueil des participants
14h30	Ouverture officielle : Mot du Président de AHP Mot du Directeur de l'ONSSA Mot du Directeur d'ISPM
15h00-16h00	Description des référentiels de MSSDA (ISO 22000- IFS6-BRC6) Présentée par : Pr BOUAZZAOUI Youssef, Enseignant à l'ISPM
16h00-16h30	Questions/Réponses
16h30-17h00	Pause-café
17h00-18h00	Démarche de mise en place et audit des systèmes de MSSDA
18h00-18h30	Questions/Réponses
18h30-19h00	Retombées et limites des systèmes de MSSDA

Mercredi 5 Mars

15h00-16h00	Utilisation pratique du manuel HACCP Présentée par : Dr MIGUIL Ali, Chef du Service Vétérinaire Provincial d'Agadir à l'ONSSA
16h00-16h30	Questions/Réponses
16h30-17h00	Pause-café
17h00-19h00	Ateliers de formation par activité (Congélation, Conserve, Semi-conservation)

Jeudi 6 Mars

15h00-16h00	Loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires Présentée par : Dr CHOUKRALLAH Abdellatif, Chef de division du service vétérinaire de la région SMD à l'ONSSA Dr MIGUIL ALI, Chef du Service Vétérinaire Provincial d'Agadir à l'ONSSA
16h00-16h30	Questions/Réponses
16h30-17h00	Pause-café
17h00-19h00	Ateliers de formation par activité (Congélation, Conserve, Semi-conservation)

Vendredi 7 Mars

15h00-16h30	Conférence sur l'Approche Processus Présentée par : Mme Sanâa BENNANI DG du cabinet Multi-p, Consultant-Formateur et Auditeur IRCA
16h30-17h00	Pause-café
17h00-18h00	Atelier 1 sur la maîtrise des processus
18h00-19h00	Atelier 2 sur l'amélioration des processus

19h00 *Clôture
Cérémonie de remise des certificats
Cocktail dînatoire*