

Catalogue 2024-2025



OFFRE DE FORMATION CONTINUE POUR LES SOCIÉTÉS DU SECTEUR LAITIER

Norme et réglementation



Technologies des industries laitières



Approvisionnement



Qualité et Sécurité sanitaire



Emballage alimentaire



Plan de maîtrise sanitaire



Conditionnement et logistique



SST et environnement



Ressources humaines



KYC Sud Consulting

Acteur incontournable de développement des compétences..

Le cabinet KYC Sud Consulting place le développement des compétences et l'amélioration de l'employabilité au cœur de sa stratégie depuis sa création en 2021.

A l'interface entre les différents maillons des chaînes de valeur, nous sommes positionnés, grâce à plusieurs programmes de formation au profit des secteurs privés et publics, comme un TRANSFEREUR de savoir, savoir-faire et savoir-être.

Notre équipe de formateurs, qui s'appuie sur une forte expertise dans les secteurs agricoles et agroalimentaires, propose à nos partenaires des :

- Formations interentreprises ;
- Formations à la carte ;
- Formations personnalisées ;
- Missions d'audit et de conseil.

Notre démarche de formation contribue au développement de la performance de nos clients grâce à notre adaptation aux mutations de leurs besoins. Nous adoptons des approches pédagogiques novatrices utilisant des présentations interactives, simulations, démarche opérationnelle et études de cas. Nous œuvrons aussi pour la création d'une plate-forme de haut niveau pour assurer des formations e-learning de pointe faisant ainsi de KYC Sud consulting un centre d'excellence au Maroc et en Afrique en matière de développement des compétences.

Ce catalogue expose de manière synoptique les thématiques que nous proposons à nos clients du secteur laitier, qui peuvent, toutefois, nous consulter pour tout besoin spécifique.

Direction



Recueil des thématiques

NR - NORMES ET REGLEMENTATION

- **NR 001** Réglementation sanitaire en vigueur dans le domaine laitier
- **NR 002** Réglementation liée à la contamination par les antibiotiques et les produits agrochimiques
- **NR 003** La nouvelle réglementations sur l'étiquetage
- **NR 004** Mise en place d'une structure de veille réglementaire

AP – APPROVISIONNEMENT

- **AP 001** Conception des cahiers de charge fournisseurs
- **AP 002** Techniques d'agréage des intrants
- **AP 003** Sourcing et évaluation des fournisseurs
- **AP 004** Food fraud et évaluation de la vulnérabilité

EA – EMBALLAGE ALIMENTAIRE

- **EA 001** Initiation à l'emballage alimentaire
- **EA 002** Caractéristique des emballages : produits frais
- **EA 003** Conditionnement sous atmosphère modifiée
- **EA 004** Alimentarité des emballages et tests de migration

CL – CONDITIONNEMENT & LOGISTIQUE

- **CL 001** Processus de conditionnement aseptique du lait
- **CL 002** Gestion des stocks
- **CL 003** Gestion et planification des transports
- **CL 004** Conservation des produits laitiers
- **CL 005** Approche des 5S et amélioration des performances

RH – RESSOURCES HUMAINES

- **RH 001** Gestion des ressources humaines
- **RH 002** Référentiels Sociaux : BSCI, SMETA et GRASP
- **RH 003** Gestion des projets
- **RH 004** Réalisation des ingénieries de formation
- **RH 005** Évaluation des compétences
- **RH 006** Gestion des équipes
- **RH 007** Techniques PNL – Niveau 1

TIL – TECHNOLOGIES DES INDUSTRIES LAITIÈRES

- **TIL 001** Caractéristiques et spécificités de l'élevage Bovin laitier
- **TIL 002** Gestion technique des centres de collecte
- **TIL 003** Contrôle physico-chimique et microbiologique du lait
- **TIL 004** Gestion de la maintenance industrielle
- **TIL 005** Technologies laitières
- **TIL 006** Techniques de traitement thermique
- **TIL 007** Techniques de gestion de la production

QS– QUALITÉ & SÉCURITÉ SANITAIRE

- **QS 001** Référentiels IFS Food V8 et BRC Food V9
- **QS 002** Calcul des coûts de la qualité
- **QS 003** Food defence : Prévention des actes de malveillance.
- **QS 004** Gestion de la documentation selon l'approche processus
- **QS 005** Protocole FSSC 22000 Version 6.1
- **QS 006** Food safety culture
- **QS 007** Audit interne et préparation aux audits inopinés

PMS – PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- **PMS 001** Programmes des prérequis
- **PMS 002** Réalisation des études HACCP
- **PMS 003** Validation et vérification des plans HACCP
- **PMS 004** Gestion des alertes alimentaires
- **PMS 005** Gestion des allergènes
- **PMS 006** Gestion des Corps étrangers
- **PMS 007** Gestion des dangers chimiques

SE – SST & ENVIRONNEMENT

- **SE 001** Analyse des risques professionnels
- **SE 002** Équipier première intervention
- **SE 003** Équipier seconde intervention
- **SE 004** Exercice d'évacuation
- **SE 005** Réalisation des études d'impact sur l'environnement
- **SE 006** Évaluation des émissions de gaz à effet de serre et empreinte carbone



Normes et réglementation

NR 001

Durée : 2 jours

Réglementation sanitaire en vigueur dans le secteur laitier

- Appréhender la réglementation marocaine ;
- Appréhender la réglementation des pays de destination (Union européenne, Royaume uni, USA, Union eurasiatique...) ;
- Etre capable d'interpréter les textes et analyser leur applicabilité.

Cible

Gérants de domaines, Directeurs techniques, Responsables qualité, chargés de la veille réglementaire, responsables approvisionnement, commerciaux.

NR 002

Durée : 2 jours

Réglementation liée aux antibiotiques et aux produits agrochimiques

- Appréhender les recommandations du codex alimentarius ;
- Appréhender les dispositions du Décret marocain n°2-00-425;
- Appréhender les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la production, la collecte et le transport du lait cru (NM 08.4.050);
- Règlement (UE) 2019/6 sur les médicaments vétérinaires.

Cible

Gérants de domaines, Directeurs techniques, Responsables qualité, chargés de la veille réglementaire, Responsables approvisionnement, commerciaux.

NR 003

Durée : 2 jours

La nouvelle réglementation sur l'étiquetage

- Connaître et maîtriser les points essentiels de la réglementation d'étiquetage (mentions obligatoires, mentions facultatives). Décret marocain N° 2-12-389 et du règlement européen R 1169-2011 ;
- Savoir réaliser un étiquetage conforme aux exigences de la réglementation Marocaine et européenne et éviter tout risque d'infraction et de sanction ;
- Maîtriser la mention des allégations alimentaires ;
- Maîtriser la mention des allergènes.

Cible

Gérants de domaines, Directeurs techniques, Directeurs et cadres de production, Responsables qualité, chargés de la veille réglementaire, commerciaux

Normes et réglementation



Mise en place d'une structure de veille réglementaire

- Appréhender les risques liés aux métamorphoses normatives et réglementaires ;
- Maîtriser la conduite des audits réglementaires ;
- Connaître les diverses sources d'information ;
- Maîtriser la mise en place d'une structure de veille ;
- Maîtriser la communication des données de veille.

Cible

Gérants de domaines, Directeurs techniques, Directeurs de production, Responsables qualité, chargés de la veille réglementaire.

NR 004

Durée : 2 jours



Approvisionnement

AP 001

Durée : 2 jours

Conception des cahiers de charges fournisseurs

- Appréhender l'impact de l'analyse des besoins sur la réussite d'un projet d'achat ;
- Maîtriser la conduite d'une analyse des besoins ;
- Appréhender les rubriques qui devraient figurer dans un cahier de charges fonctionnel ;
- Maîtriser l'élaboration des cahiers de charges et la planification de leur mise en œuvre ;
- Maîtriser l'évaluation de la pertinence des cahiers de charge

Cible

Responsable des achats, Responsable ressources humaines, Directeurs de production, Responsable qualité, Directeur technique.

AP 002

Durée : 2 jours

Technique d'agrégation des intrants

- Appréhender les critères qualitatifs des intrants utilisés
- Maîtriser les normes de qualité des produits selon les exigences du Morocco foodex et des marchés de destination ;
- Maîtriser les techniques d'échantillonnage ;
- Maîtriser le processus général d'agrégation.

Cible

Responsable de contrôle produit, Responsables techniques, Responsables réception, Responsables qualité.

AP 003

Durée : 2 jours

Sourcing et évaluation des fournisseurs

- Assurer la rationalisation des portefeuilles fournisseurs ;
- Appréhender les démarches d'évaluation des fournisseurs ;
- Savoir construire un guide d'évaluation des fournisseurs ;
- Optimiser la communication avec les fournisseurs en sécurisant et équilibrant les échanges.

Cible

Responsable des achats, Responsable ressources humaines, Directeurs de stations, Responsable qualité, Directeur technique.



Approvisionnement

AP 004

Durée : 2 jours

Food fraud et évaluation de la vulnérabilité

- Connaître les concepts liés à l'authenticité des produits alimentaires (cas du lait) ;
- Appréhender les exigences réglementaires et normatives en matière de lutte contre la fraude alimentaire ;
- Maîtriser les méthodes utilisées pour l'évaluation de la vulnérabilité de la chaîne d'approvisionnement à la fraude alimentaire ;
- Maîtriser l'élaboration des plans de mitigation de la fraude alimentaire.

Cible

Responsable des achats, Directeurs de production, Responsable qualité, Directeur technique.

Emballages alimentaires



Initiation à l'emballage alimentaire

- Connaître les différents matériaux et appréhender la notion d'alimentarité des emballages ;
- Appréhender les types d'interactions contenant/contenu ;
- Identifier les différentes fonctions de l'emballage ;
- Maîtriser l'élaboration des cahiers des charges pour l'achat des emballages ;
- Appréhender et appliquer les exigences réglementaires en vigueur.

Cible

Responsables de domaines, Directeurs techniques, Directeurs de production, Responsables achat, Responsables qualité

EA 001

Durée : 1 jour

Caractéristiques des emballages des produits frais

- Identifier les principales matières d'emballage utilisées dans le secteur de conditionnement du lait et des produits laitiers ;
- Associer les matériaux d'emballage à leurs propriétés et leurs performances ;
- Comparer les techniques de mise en œuvre des produits de packaging ;
- Décrire le principe des différentes techniques d'adaptation des emballages aux besoins de l'entreprise.

Cible

Responsables de domaines, Directeurs techniques, Directeurs de production, cadres et ingénieurs, Responsables qualité, Responsable sourcing.

EA 002

Durée : 1 jour

Conditionnement sous atmosphère modifiée

- Appréhender l'intérêt du conditionnement sous atmosphère modifiée ;
- Comprendre le rôle des différents types de gaz utilisés ;
- Savoir choisir les mélanges gazeux, matériaux d'emballages et équipements pour optimiser la shelf-life des produits ;
- Appréhender les dernières innovations technologiques et les travaux de recherche en cours en matière de MAP.

Cible

Responsable de production, Responsable R&D, Responsable sourcing, Responsable qualité.

EA 003

Durée : 2 jours



Emballages alimentaires

EA 004

Durée : 2 jours

Alimentarité des emballages et tests de migration

- Appréhender la liste des problèmes de sécurité des aliments liés à l'utilisation des matériaux au contact (emballages), notamment les problèmes de migration ;
- Maîtriser la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires ;
- Connaître le contenu de la déclaration d'aptitude au contact des aliments : son importance, son rôle, son contenu, les outils à disposition des industriels ;
- Maîtriser l'exploitation des déclarations d'aptitude au contact des aliments pour en faire une vraie donnée d'entrée de son système d'analyse des dangers (HACCP).

Cible

Responsable de production, Responsable R&D, Responsable sourcing, Responsable qualité.

Conditionnement & Logistique



Processus de conditionnement aseptique du lait

- Appréhender les conditions du conditionnement aseptique
- Connaître les classes de propreté et d'empoussièrement
- Maîtriser l'ambiance du conditionnement aseptique
- Connaître les conditionnements susceptibles d'être traités en aseptique
- Maîtriser les approches du soutirage aseptique sans la contrainte du jet libre (procédés KHS, Principe KRONES, Traitement des récipients)

Cible

Directeurs d'usine, Responsables de production, Responsables de conditionnement, Responsables qualité, Cadres de production, Agents de maîtrise.

Gestion des stocks

- Identifier les points clés de la gestion des stocks ;
- Maîtriser la définition des coûts et des paramètres de gestion des stocks ;
- Maîtriser les méthodes de gestion économique des stocks ;
- Optimiser le stock de sécurité en fonction du taux de service ;
- Maîtriser la construction des tableaux de bord de la gestion des stocks ;
- Maîtriser la chaîne logistique ;
- Maîtriser les conditions de stockage.

Cible

Directeurs de stations, Responsables de domaines, Responsables de conditionnement, Responsables qualité, Responsables des stocks, Responsables de la logistique.

Gestion et planification des transports

- Appréhender les modes de transport des produits laitiers ;
- Maîtriser le choix des modes de transport en fonction des caractéristiques du produit ;
- Maîtriser la planification des transports ;
- Maîtriser le calcul des coûts de transport.

Cible

Directeurs techniques, Responsables de domaines, Responsables achats, Responsables des stocks, Responsables de la logistique.

CL 001

Durée : 2 jours

CL 002

Durée : 2 jours

CL 003

Durée : 2 jours



Conditionnement & Logistique

CL 004

Durée : 2 jours

Techniques de conservation des produits laitiers

- Connaître la composition et les caractéristiques biochimiques du lait ;
- Connaître l'évolution biochimique et microbiologique du lait ;
- Connaître les conditions optimales pour la préservation de la qualité du lait ;
- Connaître l'effet des conditions d'élevage et de conservation sur la qualité gustative et nutritionnelle du lait ;
- Maîtriser les techniques de conservation – Cas du lait et d'autres produits laitiers.

Cible

Directeurs d'usine, Responsables des centres de collecte, Responsables de conditionnement, Responsables des stocks, Responsables de la logistique, responsable qualité, Responsable et techniciens de laboratoire, Responsable de production.

CL 005

Durée : 2 jours

Approche des 5S et amélioration des performances

- Appréhender les fondamentaux de la démarche 5S en maîtrisant les concepts et les situations d'adoption ;
- Comprendre les enjeux et les objectifs d'une démarche 5S pour une entreprise du secteur laitier ;
- Participer à l'amélioration continue de l'entreprise en maîtrisant les clés de la mise en place d'un chantier 5S ;
- Maîtriser l'évaluation d'un projet « 5S » mis en place.

Cible

Directeurs d'usine, Responsables des centres de collecte, Responsables de conditionnement, Responsables des stocks, Responsables de la logistique, responsable qualité, Responsable et techniciens de laboratoire, Responsable de production.

Ressources humaines



Gestion des ressources humaines

- Assurer l'établissement d'une stratégie de développement des ressources humaines ;
- Assurer l'optimisation de la structure organisationnelle ;
- Maîtriser la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences ;
- Maîtriser l'évaluation du personnel ;
- Maîtriser l'audit de la fonction RH.

Cible

Directeurs, Directeurs RH, Directeurs d'usine, Responsables de services

RH 001

Durée : 2 jours

Référentiels Sociaux : BSCI, SMETA, GRASP

- Appréhender la genèse et l'évolution des référentiels sociaux ;
- Connaître les enjeux et les avantages de la certification sociale ;
- Maîtriser l'intégration des exigences des référentiels sociaux dans le système de management de l'organisation ;
- Maîtriser le processus d'audit de certification.

Cible

Directeurs RH, Directeurs d'usine, Responsables des centres de collecte, Cadres, Agents de maîtrise, Délégués du personnel, Responsables des services.

RH 002

Durée : 2 jours

Gestion de projets

- Connaître les concepts liés au management de projet ;
- Maîtriser les étapes de planification de projet ;
- Maîtriser la planification des projets par MS Project ;
- Assurer la surveillance, la maîtrise et l'analyse de la performance du projet ;
- Maîtriser l'analyse des risques liés au projet ;
- Maîtriser le reporting et la communication des outcomes du projet.

Cible

Directeurs, Directeurs d'usine, Responsables des services, Cadres,

RH 003

Durée : 3 jours



Ressources humaines

RH 004

Durée : 2 jours

Réalisation des ingénieries de formation

- Appréhender les fondamentaux de l'ingénierie de formation et de l'ingénierie pédagogique ;
- Savoir analyser la demande de formation et construire le cahier des charges ;
- Maîtriser la méthodologie pour concevoir un projet de formation efficace et cohérent ;
- Savoir sélectionner un prestataire externe de formation ;
- Développer des actions de formation en interne : de la conception des séquences pédagogiques à l'évaluation de la formation.

Cible

Directeurs RH, Directeurs d'usine, Responsables des services, Responsables de formation, Cadres.

RH 005

Durée : 2 jours

Évaluation des compétences

- Connaître l'intérêt de l'évaluation du personnel ;
- Maîtriser la conception des outils d'évaluation ;
- Maîtriser la conduite des sessions d'évaluation ;
- Savoir interpréter et exploiter les résultats d'évaluation.

Cible

Directeurs RH, Directeurs de station, Responsables de domaines, Responsables de formation.

RH 006

Durée : 2 jours

Gestion des équipes

- Connaître l'environnement interne et externe de l'entreprise ;
- Maîtriser des outils de management et de leadership ;
- Maîtriser l'intelligence émotionnelle ;
- Maîtriser le découpage des activités opérationnelles (rôle individuel, rôle collectif) ;
- Appréhender les outils de motivation.

Cible

Directeurs RH, Directeurs d'usines, Responsables de domaines, Responsable de production, Responsable qualité, Caporaux.

Ressources humaines



Techniques PNL – Niveau 1

- Maîtriser les enjeux et les démarches d'une communication efficace ;
- Maîtriser les techniques de conduite de chantiers de changement ;
- Apprendre à apprendre ;
- Développer les capacités de visualisation créative.

Cible

Directeurs RH, Directeurs d'usines, Responsables de domaines, Responsable de production, Responsable qualité, Caporaux.

RH 007

Durée : 2 jours

Technologies des industries laitières



Caractéristiques et spécificités de l'élevage Bovin laitier

- Connaître les caractéristiques de l'élevage bovin ;
- Maîtriser les aspects zootechniques ;
- Maîtriser l'optimisation de la ration alimentaire ;
- Maîtriser la conduite de l'élevage bovin ;
- Maîtriser les aspects sanitaires du cheptel ;
- Maîtriser l'opération de traite.

Cible

Responsables des domaines d'élevage, Zootechniciens, Responsables des centres de collecte, Ingénieurs agronomes, responsable qualité, Responsable de production.

Gestion technique des centres de collecte

- Assurer la coordination des équipes intervenant à chaque étape de collecte du lait ;
- Maîtriser les aspects liés à la logistique (Transport et logistique) ;
- Maîtriser les opérations de contrôle de la qualité ;
- Maîtriser les principes généraux d'hygiène alimentaire ;
- Maîtriser les activités de suivi ;
- Maîtriser les activités de conseil au profit des éleveurs.

Cible

Responsables des centres de collecte, techniciens des centres de collecte.

Contrôles physico-chimique et microbiologique du lait

- Appréhender le but du contrôle ;
- Maîtriser la surveillance des paramètres physiques (Température, densité, pH);
- Maîtriser la surveillance des paramètres chimiques (composition, teneur en protéines, teneur en matière grasse) ;
- Maîtriser le dénombrement des microorganismes d'altération ;
- Maîtriser le dénombrement des micro-organismes pathogènes ;
- Maîtriser les techniques d'échantillonnage.

Cible

Responsables et techniciens de laboratoires, laborantins, responsable des centres de collecte

CT 001

Durée : 2 jours

CT 002

Durée : 2 jours

CT 003

Durée : 3 jours



Technologies des industries laitières

CT 004

Durée : 3 jours

Gestion de la maintenance industrielle

- Connaître la terminologie et les concepts de la maintenance ;
- Connaître les type de la maintenance ;
- Maîtriser la planification des actions de maintenance préventives ;
- Maîtriser les interventions en cours des opérations de production ;
- Connaissances les techniques d'automatisme, mécanique, hydraulique, pneumatique, électricité industrielle ;
- Maîtriser la GMAO ;
- S'initier à l'application de la méthode AMDEC.

Cible

Responsables techniques, Ingénieurs industriels, Techniciens de maintenance.

CT 005

Durée : 3 jours

Technologies laitières

- Maîtriser l'agréage du lait à la réception ;
- Maîtriser l'écémage et l'homogénéisation ;
- Maîtriser les techniques de stabilisation par la chaleur ;
- Maîtriser les techniques de microfiltration ;
- Maîtriser les techniques de séchage ;
- Maîtriser la fabrication du beurre, L'ben, yaourt, et autres produits laitiers ;
- Maîtriser le conditionnement aseptique ;
- Maîtriser ma fabrication des fromages ;
- S'initier aux étapes de la recherche et développement.

Cible

Responsables d'usine, Responsables de production, cadres industriels, Techniciens, Agents de maîtrise, Responsable qualité.

CT 006

Durée : 2 jours

Techniques de traitement thermique

- Maîtriser la notion de destruction thermique des micro-organismes ;
- Maîtriser le calcul des valeurs stérilisatrices et pasteurisatrices ;
- Maitriser les techniques de pasteurisation du lait ;
- Maitriser la fabrication du lait UHT ;
- Maitriser la fabrication du lait stérilisé (dans son conditionnement).

Cible

Responsables d'usine, Responsables de production, cadres industriels, Techniciens, Agents de maîtrise, Responsable qualité.



Techniques de gestion de la production

- Maîtriser l'organisation de la production dans une entreprise laitière ;
- Connaître les typologies de la production ;
- Maîtriser l'élaboration d'un plan industriel et commercial ;
- Maîtriser l'élaboration d'un plan directeur de production ;
- Maîtriser la conception d'un plan de charges ;
- Maîtriser le calcul des besoins bruts et nets ;
- Maîtriser les démarches d'ordonnancement ;
- Maîtriser le suivi des indicateurs de production.
- S'initier à l'utilisation de la GPAO.

Cible

Responsables techniques, Responsables de production, cadres techniques, Techniciens, Agents de maîtrise.

CT 007

Durée : 2 jours



Qualité & sécurité sanitaire

QS 001

Durée : 2 jours

Référentiels IFS Food Version 8 et BRC Food version 9

- Connaître la notion de sécurité sanitaire des aliments ;
- Appréhender les spécificités des normes privées ;
- Maîtriser l'implantation des exigences de la norme IFS V8 ;
- Maîtriser l'implantation des exigences de la norme BRC V9 ;
- Maîtriser la démarche de certification ;
- Faire des comparaisons entre les deux référentiels.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

QS 002

Durée : 2 jours

Calcul des coûts de la qualité

- Connaître les concepts et les enjeux de la qualité ;
- Appréhender la typologie des coûts de la qualité ;
- Maîtriser le calcul des coûts de la qualité ;
- Maîtriser l'élaboration de plan de réduction des coûts ;
- Maîtriser l'évaluation de l'impact des coûts de la qualité sur la marge bénéficiaire de l'entreprise.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

QS 003

Durée : 2 jours

Food defence : Prévention des actes de malveillance

- Maîtriser l'identification des dangers et les exigences des normes liés aux actes de malveillance ;
- Maîtriser l'analyse des dangers de sabotage selon la méthode TACCP ;
- Maîtriser l'élaboration et la mise en place d'un plan food defence ;
- Maîtriser la vérification de l'efficacité des plans food defence.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

Qualité & sécurité sanitaire



Gestion du système documentaire et approche processus

- Maîtriser l'approche processus ;
- Assurer la maîtrise de l'élaboration des documents qualité ;
- Assurer la maîtrise de la diffusion et l'utilisation des documents ;
- Maîtriser la modification des documents ;
- Maîtriser l'archivage des documents ;
- Assurer la maîtrise digitale des documents.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

Protocole FSSC 22000 version 6.1

- Appréhender l'historique du protocole FSSC 22000 ;
- Appréhender les exigences de la nouvelle version ;
- Maîtriser l'élaboration d'un système documentaire respectant les exigences du protocole ;
- Maîtriser le processus de certification.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

Food safety culture

- Appréhender les concepts et les définitions ;
- Appréhender les exigences réglementaires et normatives ;
- Maîtriser l'évaluation du niveau de maturité de la culture de sécurité des aliments ;
- Maîtriser l'élaboration d'un plan d'amélioration.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

QS 004

Durée : 2 jours

QS 005

Durée : 2 jours

QS 006

Durée : 2 jours



Qualité & sécurité sanitaire

QS 007

Durée : 2 jours

Audit interne et préparation aux audits inopinés

- Appréhender les concepts d'audit interne ;
- Maîtriser les exigences des normes de la SDA en matière d'audit interne ;
- Maîtriser l'élaboration des listes de pointage ;
- Maîtriser la conduite des audits internes ;
- Maîtriser l'élaboration des rapports d'audit interne ;
- Préparer les équipes aux audits de certification inopinés.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

Plan de maîtrise sanitaire



Programme des prérequis

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène selon les recommandations du codex alimentarius et la norme marocaine NM 08-0-000 ;
- Optimiser le plan de maîtrise de l'hygiène du personnel ;
- Optimiser le plan de nettoyage et désinfection ;
- Optimiser le plan de lutte contre la vermine ;
- Mettre en place un système de suivi des indicateurs.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

PMS 001

Durée : 2 jours

Réalisation des études HACCP

- Appréhender la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et normatif ;
- Positionner la démarche HACCP dans un système de management de la sécurité des aliments en lien avec les référentiels IFS et BRC, et la norme ISO 22000,
- Maîtriser l'analyse des dangers ;
- Maîtriser les CCP ;
- Maîtriser la conception et la mise en œuvre des plans HACCP.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

PMS 002

Durée : 2 jours

Validation et vérification des plans HACCP

- Connaître la différence entre la validation et la vérification des plans HACCP ;
- Connaître les exigences normatives en matière de validation et de vérification ;
- Maîtriser les conditions et les outils de validation ;
- Maîtriser les outils de vérification.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

PMS 003

Durée : 2 jours



Plan de maîtrise sanitaire

PMS 004

Durée : 2 jours

Gestion des alertes alimentaires

- Savoir identifier une crise et l'anticiper pour réagir immédiatement ;
- Préparer les démarches administratives, logistiques et réglementaires liées au retrait/rappel de produits ;
- Maîtriser la conduite des tests de retrait/Rappel ;
- Gérer la communication tant interne qu'externe en utilisant les différents canaux à disposition.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

PMS 005

Durée : 2 jours

Gestion des allergènes

- Appréhender les concepts liés aux allergènes et aux intolérances alimentaires ;
- Maîtriser les exigences réglementaires et normatives ;
- Maîtriser la contamination croisée par les allergènes ;
- Maîtriser l'information des consommateurs.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

PMS 006

Durée : 2 jours

Gestion des corps étrangers

- Actualiser ses connaissances sur les risques associés aux corps étrangers dans les produits de la mer ;
- Connaître le contexte réglementaire et les exigences des référentiels IFS et BRC en matière de maîtrise des corps étrangers : taille, forme, consistance ;
- Faire le point sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre ;
- Comprendre les principes de fonctionnement, les avantages et les limites des détecteurs de métaux et systèmes à rayons X pour la réduction des contaminants.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

Plan de maîtrise sanitaire



Gestion des dangers chimiques

- Appréhender les catégories des dangers chimiques ;
- Maîtriser les bonnes pratiques de gestion des stocks des produits chimiques ;
- Maîtriser les bonnes pratiques d'utilisation des produits chimiques ;
- Maîtriser les méthodes d'analyse des dangers chimiques ;
- Assurer la maîtrise de la contamination chimique.

Cible

Responsables qualité, Responsables hygiène, Responsables de services, Directeurs techniques, Responsable libération de produit, Contrôleurs qualité.

PMS 007

Durée : 2 jours



SST & Environnement

SE 001

Durée : 2 jours

Analyse des risques professionnels

- Maîtriser la réglementation et la normalisation concernant l'évaluation des risques professionnels ;
- Appréhender les catégories d'Accidents de travail et de maladies professionnelles ;
- Maîtriser les outils d'analyse des risques ;
- Instaurer un plan de maîtrise.

Cible

Responsables de production, Responsables qualité, Responsable HSE, Directeurs d'usine, Membres des CHS.

SE 002

Durée : 1 jour

Équipier première intervention

- Acquérir les principes fondamentaux de lutte contre le Feu ;
- Apprendre à manipuler un extincteur ;
- Donner l'alerte ;
- Comportement à avoir en cas d'évacuation.

Cible

Tout le personnel

SE 003

Durée : 1 jour

Équipier seconde intervention

- Intervenir efficacement sur un départ de feu ;
- Alerter les services de secours adéquats ;
- Choisir et utiliser judicieusement un moyen de lutte contre l'incendie adapté pour procéder à l'extinction en toute sécurité ;
- Gérer une évacuation au sein de la structure en mettant en place une organisation adéquate ;
- Maîtriser les procédures d'évacuation en intégrant les missions et rôles des guides files, serres files et du responsable d'évacuation ;
- Mettre en place les moyens hydrauliques face à un incendie, savoir le contenir, et utiliser les moyens de prévention incendie ;
- Devenir un acteur de la prévention incendie dans son établissement.

Cible

Tout le personnel ayant suivi une formation EPI



Exercice d'évacuation

- Mettre en place un exercice d'évacuation incendie ;
- Connaitre les règles essentielles de l'évacuation ;
- Connaitre les différents points relatifs à une évacuation : signal d'alarme, cheminements, point de rassemblement, issues de secours et conduite à tenir pour mener à bien une évacuation ;
- Informer le personnel : connaissances de leurs missions, des techniques et des consignes d'évacuation (chargé d'évacuation, guides et serres files ;
- Dresser un bilan de la qualité de l'évacuation ;

Cible

Tout le personnel

SE 004

Durée : 1 jour

Réalisation des études d'impact sur l'environnement

- Appréhender les exigences réglementaires et normatives ;
- Appréhender les concepts liés à l'environnement ;
- Maîtriser les outils de l'analyse environnementale ;
- Maîtriser l'élaboration du plan d'atténuation et de surveillance.

Cible

Directeurs, Responsables qualité, directeurs d'usine, Responsables HSE, Responsables de services, Responsables de production, responsable maintenance.

SE 005

Durée : 2 jours

Évaluation des émissions de gaz à effet de serre et empreinte carbone

- Appréhender les exigences réglementaires et normatives ;
- Appréhender les concepts liés aux GES ;
- Maîtriser les outils d'évaluation ;
- Maîtriser l'élaboration du plan de réduction ou de compensation.

SE 006

Durée : 2 jours

Cible

Directeurs, Responsables qualité, directeurs d'usine, Responsables HSE, Responsables de services, Responsables de production, responsable maintenance.



KYC Sud consulting, N°4 4^{ème} étage, Imm Alidrissi, Dakhla,
Agadir, Tél 00212.525.10.51.27,
Email : kycsudconsulting@gmail.com