

Production alimentaire performante : Optimisez vos processus et sécurisez votre qualité industrielle

Lien : https://afrique-formation.com/formation/production-alimentaire-performante-optimisez-vos-processus-et-securisez-votre-qualite-industrielle

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA54

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre le fonctionnement global d’une production alimentaire
- Maîtriser les exigences d’hygiène et de sécurité alimentaire
- Optimiser l’organisation des sites de production
- Améliorer la performance industrielle
- Appliquer les principes HACCP en production
- Gérer efficacement les matières premières et les flux
- Réduire les risques de non-conformité
- Développer une démarche d’amélioration continue
- Piloter la production à travers des indicateurs de performance

POUR QUI ?

- Responsables de production agroalimentaire
- Chefs d’atelier et superviseurs
- Ingénieurs et techniciens de production
- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Opérateurs et agents de production expérimentés
- Toute personne impliquée dans l’industrie agroalimentaire

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la production alimentaire

- Enjeux de l’industrie agroalimentaire
- Chaîne de production et flux de transformation
- Objectifs de performance et de sécurité

2 / Organisation d’un site de production

- Structuration des ateliers de production
- Gestion des flux matières et produits
- Optimisation des espaces de travail

3 / Planification et gestion de la production

- Plan directeur de production (PDP)
- Gestion des ordres de fabrication
- Anticipation des besoins

4 / Maîtrise de la qualité en production

- Contrôle qualité en cours de production
- Gestion des non-conformités
- Assurance qualité opérationnelle

Afrique Formation

5 / Hygiène et sécurité alimentaire

- Bonnes pratiques d’hygiène (BPH)
- Prévention des contaminations
- Sécurité sanitaire des aliments

6 / Application du système HACCP

- Identification des dangers
- Points critiques de contrôle (CCP)
- Surveillance et actions correctives

7 / Gestion des matières premières

- Réception et contrôle des matières
- Stockage et conservation
- Traçabilité des lots

8 / Maîtrise des équipements de production

- Maintenance préventive et curative
- Performance des équipements (TRS)
- Réduction des arrêts machines

9 / Optimisation des processus de production

- Lean management appliqué à la production alimentaire
- Réduction des gaspillages
- Amélioration continue

10 / Gestion des équipes de production

- Organisation des équipes
- Gestion des compétences

Afrique Formation

- Communication opérationnelle

11 / Gestion des risques en production

- Analyse des risques industriels et sanitaires
- Plan de maîtrise des risques
- Gestion des incidents

12 / Performance et indicateurs de production

- KPI de production (rendement, qualité, coût)
- Suivi de performance
- Pilotage de l’amélioration continue

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

15 au 24 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 16 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 11 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 06 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA54
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation