



Maîtriser la Transformation des Produits de la Mer : Qualité, Sécurité et Performance Portuaire

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/maitriser-la-transformation-des-produits-de-la-mer-qualite-securite-et-performance-portuaire>

 DURÉE
8 jours (56h)

 RÉFÉRENCE
AA171

 CATÉGORIE
**Génie Industriel,
Procédés de
Transformation et
Performance**

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Maîtriser les techniques de transformation des produits de la mer
- ✓ Assurer la conformité aux normes sanitaires et de sécurité alimentaire
- ✓ Optimiser la chaîne logistique et le transport maritime
- ✓ Garantir la qualité et la traçabilité des produits transformés
- ✓ Mettre en place des systèmes d'information adaptés à la transformation
- ✓ Réduire les pertes et optimiser la productivité des unités de transformation
- ✓ Gérer les déchets et valoriser les sous-produits
- ✓ Appliquer les innovations et nouvelles technologies dans la production
- ✓ Assurer la sécurité et l'hygiène des opérateurs
- ✓ Maîtriser l'emballage, le conditionnement et l'étiquetage des produits
- ✓ Développer des stratégies marketing et commerciales adaptées
- ✓ Préparer et réussir les audits et certifications internationales
- ✓ Savoir analyser des cas pratiques et proposer des solutions opérationnelles
- ✓ Comprendre les enjeux stratégiques et économiques de la filière halieutique

👥 POUR QUI ?

- ✓ Responsables et gestionnaires d'unités de transformation des produits de la mer
- ✓ Chefs de production et superviseurs portuaires
- ✓ Ingénieurs et techniciens en agroalimentaire maritime
- ✓ Contrôleurs qualité et experts en sécurité alimentaire
- ✓ Consultants et formateurs spécialisés en transformation halieutique
- ✓ Opérateurs et personnels techniques des unités de transformation
- ✓ Auditeurs et responsables conformité portuaire
- ✓ Décideurs et autorités portuaires impliqués dans la filière halieutique
- ✓ Prestataires et intégrateurs de solutions technologiques pour la transformation des produits de la mer



Programme détaillé

1 / Introduction à la transformation des produits de la mer

- Comprendre les enjeux stratégiques de la filière halieutique
- Identifier les différents types de produits de la mer et leurs spécificités
- Présenter les standards internationaux de qualité et sécurité alimentaire

2 / Normes sanitaires et sécurité alimentaire

- Maîtriser les principes HACCP et ISO 22000 appliqués aux produits de la mer
- Connaître les réglementations portuaires et internationales
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire

3 / Chaîne logistique et transport maritime

- Organisation des flux depuis le port jusqu'aux unités de transformation
- Conditions optimales de conservation et manutention
- Suivi et traçabilité des produits transportés

4 / Techniques de transformation

- Froid, surgélation et conservation des produits de la mer
- Salage, fumage, séchage et autres méthodes traditionnelles
- Techniques industrielles de transformation et conditionnement

5 / Gestion de la qualité et contrôle

- Contrôle qualité à chaque étape de la transformation
- Tests microbiologiques et chimiques
- Mise en place de protocoles de conformité et audit interne

6 / Traçabilité et systèmes d'information

- Mise en place de systèmes informatisés pour suivre les lots
- Gestion des bases de données et enregistrements électroniques
- Intégration avec les systèmes portuaires et commerciaux

7 / Optimisation des procédés industriels

- Amélioration continue des procédés de transformation
- Réduction des pertes et gaspillage
- Analyse des coûts et productivité

8 / Gestion des déchets et valorisation

- Tri et traitement des déchets organiques
- Valorisation des sous-produits
- Normes environnementales et développement durable

9 / Innovation et nouvelles technologies

- Introduction aux nouvelles techniques de transformation
- Automatisation et robotisation dans les unités de production
- Veille technologique et benchmarking international

10 / Hygiène et sécurité des opérateurs

- Protocoles de sécurité au travail dans les zones de transformation
- Équipements de protection individuelle et formation

- Prévention des accidents et maladies professionnelles

11 / Emballage et conditionnement

- Techniques d'emballage adaptées aux produits de la mer
- Matériaux et étiquetage conforme aux normes
- Optimisation pour transport et stockage

12 / Marketing et commercialisation

- Stratégies pour valoriser les produits transformés
- Certification et labels de qualité
- Étude des marchés locaux et internationaux

13 / Audit et certification

- Préparation aux audits et inspections
- Documentation et reporting
- Obtention de certifications internationales et portuaires

14 / Études de cas et travaux pratiques

- Analyse de situations réelles de transformation portuaire
- Exercices pratiques de procédés, traçabilité et contrôle qualité
- Résolution de problèmes et recommandations opérationnelles

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

 02 au 11 Nov. 2026

 Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@afrique-formation.com

 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>

Document généré le 22/09/2026 — Réf : AA171
Afrique Formation — Tous droits réservés