

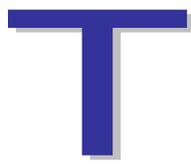
INTRODUCTION



Dans le monde du travail, c'est la compétence et l'expérience pratique qui permettent au diplômé de se distinguer par rapport aux autres candidats. En effet, le souci de compétitivité et de qualité recherchée par l'entrepreneur, fait que celui-ci chercherait la personne dont profil lui confère l'opportunité de contribuer efficacement la réalisation de ces objectifs.

Consciente de ce défi, et afin d'assurer à ses lauréats une formation répondant aux besoins du marché de l'emploi, l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion de Tanger a prévu, dans son cursus, des stages obligatoires à partir de la deuxième année. Ainsi, le premier est d'initiation, puis un stage d'application à l'issue de la troisième année et enfin un stage de conception en fin d'étude. Il est évident que le stage constitue un moyen efficace pour une formation riche et solide, mais il faut bien choisir la société accueillante et gérer au mieux le déroulement de son stage.

Le choix de SOMECOP S.A.R.L. pour passer mon stage d'initiation, dont l'objectif est de se familiariser avec le monde de l'entreprise et d'en prendre une vision assez claire, n'est pas hasardeux, c'est un choix rationnel dans la mesure où SOMECOP est une société bien organisée qui forme un champ de recherche plus vaste et riche vu qu'elle est une société exportatrice.



Chapitre préliminaire :

Les exportations marocaines des produits de la mer



Le Maroc est le premier pays producteur et exportateur des produits de la mer en Afrique et dans le monde arabe. Les produits de la mer représentent 15% des exportations totales et 50% des produits agro-alimentaires. Avec un potentiel estimé à 1,5 millions de tonnes, La pêche au Maroc a enregistré en 1994, un volume de 750 686 tonnes pour une valeur 550 millions US \$. Les exportations s'élèvent à 560 000 tonnes pour un montant de 120 millions US\$. Les principales destinations sont l'UE (la France, l'Espagne, le Portugal et l'Italie) et le Japon. Les produits d'aquaculture ne représentent que 0,18% en quantité pour 1,95% en valeur. La consommation locale en produit de la mer est faible, évolue lentement (4 kg/hab./an en 1980 contre 7,5 kg/hab./an en 1994) et ne représentant que 25% du total capturé. Les autres destinations du poisson sont: Poisson frais pour l'export (18,8%), conserves (13,4%), congélation (0,4%), salaison (0,2%) et sous-produits (41,9%). 95% du loup et de la dorade d'aquaculture sont exportés. Les anguilles sont totalement destinées à l'export.

Le marché principal est l'Europe (Italie, France, Espagne, Hollande...). Les huîtres, les palourdes et le poisson d'eau douce sont surtout consommés localement. En général, l'industrie de poisson au Maroc est orientée vers l'export. Le marché local reste limité aux villes côtières et généralement aux poissons à faible valeur commerciale. Les structures limitées de distribution ne favorisent pas une amélioration de la consommation de poisson dans les autres régions.

Parmi les exportations marocaines des produits de la mer :



Conserve :

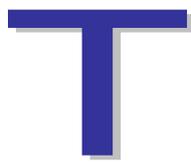
Grâce à une excellente matière première et à une longue expérience de plus de 80 ans, l'industrie marocaine de la conserve s'est forgée une réputation mondiale pour son label de qualité. au fil des ans, elle a su assimiler les technologies les plus récentes, diversifier des produits, et imposer sa compétitivité sur les marchés internationaux. Grâce à cela le Maroc est aujourd'hui le premier exportateur mondial de conserves de sardines « pilchardus ».

Semi-conserve :

L'activité de la semi conserve au Maroc repose principalement sur la transformation de l'anchois et accessoirement la sardine et autres poissons faisant appel à une main d'œuvre féminine qualifiée, 33 unités réparties sur tout le littoral du royaume emploient 6700 personnes, assurent une production d'environ 16.000 tonnes et génèrent un chiffre d'affaire d'environ 911 millions de dirhams, réalisé presque exclusivement à l'exportation .Avec une gamme de produits très diversifiée, le Maroc assure 44% des besoins du marché américain en semi-conserve d'anchois et destine 90% de sa production aux marchés de l'UE.

Congélation :

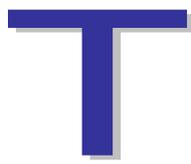
L'industrie de la congélation à terre traite chaque année 50 mille tonnes poisson et céphalopodes. D'installation récente, elle est équipée d'une technologie moderne et répond aux normes internationales les plus strictes en matière d'hygiène, de qualité et de respect de l'environnement. De son côté, la pêche hauturière congélatrice traite environ 114.000 tonnes de poisson, essentiellement des céphalopodes. Fort de 319 navires hauturiers et 184 unités à terre, le secteur



de la congélation de poisson génère un chiffre d'affaire de 5 milliards de dirhams à l'exportation et place aujourd'hui le Maroc au rang de principal fournisseur de poulpe pour le marché japonais.

Maitrise de la qualité :

Les changements intervenus dans le cadre réglementaire international en matière d'hygiène et de qualité ont conduit les entreprises marocaines du secteur à s'engager dans un véritable processus de modernisation des techniques d'analyse et de surveillance, par la normalisation des procédés de fabrication, la mise en place de systèmes d'autocontrôle et le développement de programme d'assurance qualité.



CHAPITRE I :

PRESENTATION GENERALE DE SOMECOP S.A.R.L



Section I: Fiche Signalétique

- ↪ **Raison social:** SOMECOP S.A.R.L.
- ↪ **Président directeur général :** Mr. CHAER Abdelouahed
- ↪ **Date de création:** 1992
- ↪ **Forme juridique:** Société à responsabilité limitée (S.A.R.L)
- ↪ **Capital Social:** 4.000.000 DH
- ↪ **Chiffre d'affaire :** 2,5M/DH à 3,5M/DH
- ↪ **Siège social:** Zone industrielle P/38, Tétouan
- ↪ **N° de Registre de Commerce:** 1609
- ↪ **Ministère de tutelle:** Ministère de l'Agriculture et de la pêche
- ↪ **N° Agrément :** 1795
- ↪ **Capacité de production :** 1300 tonnes/ an
- ↪ **Superficie :** 5250 m²
- ↪ **Horaire de travail :** 9h-17h
- ↪ **Effectif:** 50
- ↪ **Tél :** 05 39 68 89 85
- ↪ **E-mail :** fzsomecop@gmail.com



Section II: Environnement de la société

SOMECOP est une société créée en 1992 par Mr. Abdelouahed CHAER sur une superficie de 5250 m² à la zone industrielle de Tétouan. Spécialisée dans la congélation et le conditionnement du poisson frais, semi conserve (Anchois, sardines) et coquillage. En plus, elle dispose des locaux à Jebha- M' diq- Larache et Safi

SOMECOP a connu de multiples changements touchant sa raison sociale, en effet Après être au début une S.A, elle est actuellement une société à responsabilité limitée au capital social de 4M/Dh. C'est une société exportatrice de poissons, avec un effectif de 50 personnes réparties en 44 ouvriers et 6 employés administratifs sous le régime de la CNSS

Section III: Activités de la société

- La congélation des céphalopodes(Poulpe)
- Expédition des poissons frais
- Semi-conserves
- Coquillage

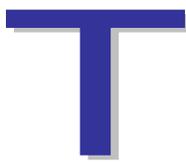
Et afin d'agrandir son volume d'échange commercial avec ses partenaires européens et accéder aux autres marchés, les dirigeants ont vu la nécessité de varier leurs services et d'offrir aux clients une multitude des produits. Alors en 1999, de nouvelles activités ont été ajoutées :

- Salaison des anchois
- Salaison des sardines
- Fabrication des semi-conserves des anchois salés et de sardines à l'huile
- Traitement de coquillage et de mollusques.

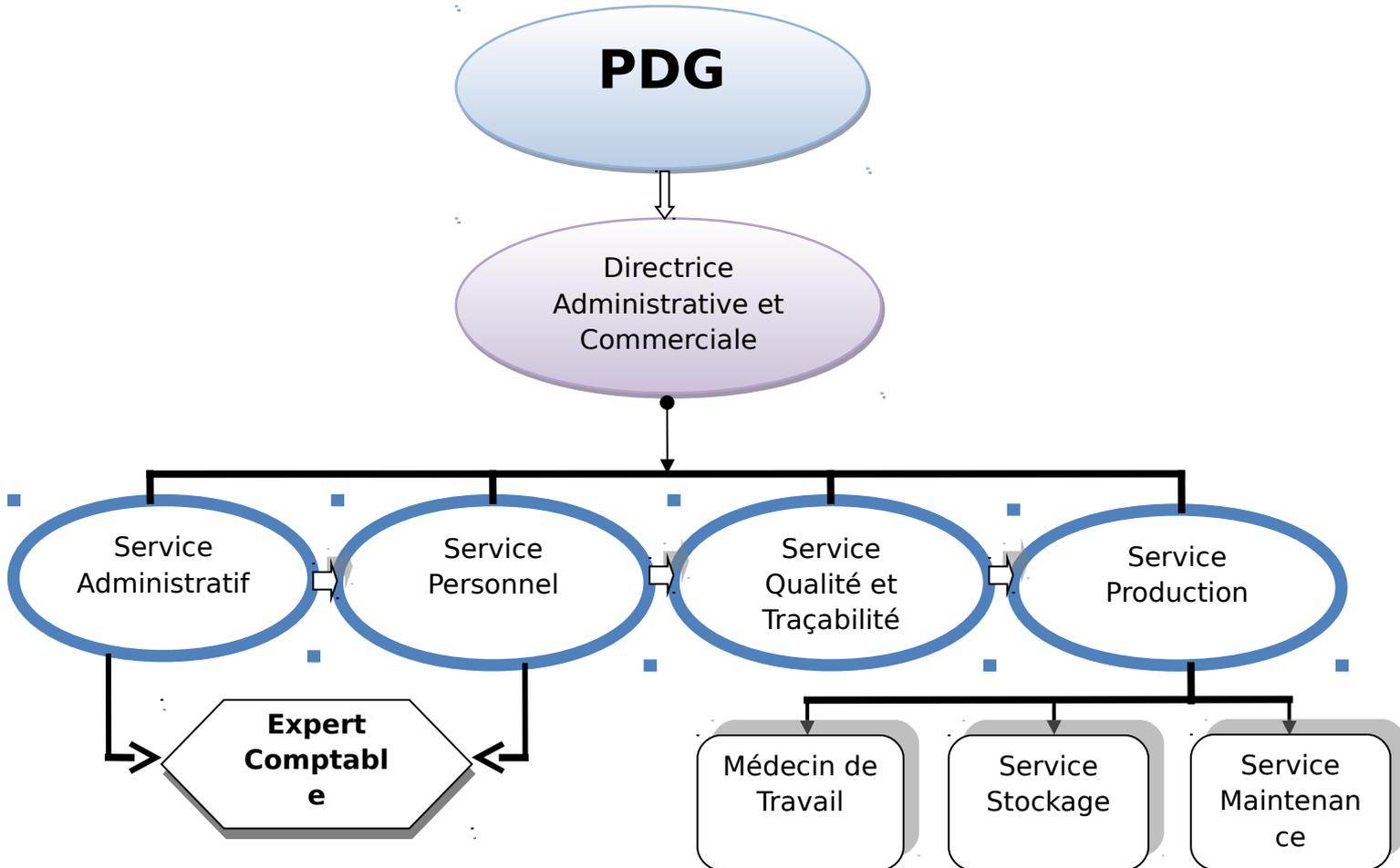


CHAPITRE II :

ORGANISATION ET STRUCTURE



Section I: Organigramme de la société



Organigramme de la société SOMECOP S.A.R.L



Section II : L'administration

L'usine et l'administration de l'entreprise sont différentes de par leur localisation et leur activité. Elles sont cependant interdépendantes. Les fonctions de certains services administratifs sont comme suit :

1. Service comptabilité :

Comme son nom l'indique, ce service s'occupe des règlements des clients. Généralement les moyens de règlement utilisés sont, par ordre d'importance : les chèques, les virements bancaires, l'espèce, et enfin les traites.

Ce service est géré par un expert comptable qui se trouve à l'extérieur de l'entreprise, et qui effectue son travail en collaboration avec les employés de ce service au sein de la société sous le contrôle et la tutelle de Mr. Moulay Driss.

Alors, il est amené à donner régulièrement au cabinet comptable toutes les pièces comptables concernant la société, ainsi que de classer les dossiers et les pièces importantes pour la vérification et l'établissement des bilans, CPC, balances ...

***Classement des dossiers :**

Afin d'aboutir aux performances souhaitées, les dossiers doivent être classés selon un ordre chronologique (la date des factures, des virements..) ainsi que selon un ordre géographique.

Parmi les dossiers qu'on peut trouver dans ce service :

Dossiers des ventes et des achats : ces dossiers doivent contenir :

- Facture de vente ou d'achat
- DUM
- Avis d'exportation
- Pièces justifiant la réception de devise
- Engagement de change
- Chèque
- Ordre de virement

Dossiers transitaire :



Afin d'exporter ses produits aux clients, SOMECOP est délégué au transitaire la mission d'effectuer les démarches douanières et administratives de l'export.

Ce dossier contient :

- Factures des frais de transport et les différents frais de transitaire
- Pièces justificatifs

2. Service qualité et traçabilité :

Afin de satisfaire en premier lieu les exigences du consommateur, et en deuxième lieu celles législatives, et afin de maîtriser plus précocement possibles les problèmes susceptibles d'altérer la qualité d'un produit, SOMECOP S.A.R.L a installé le système HACCP depuis l'an 2001, Ce dernier vise l'identification des dangers associés à la production, la transformation et la distribution du produit, ainsi que l'évaluation de leurs sévérité et probabilité d'occurrence et puis, la mise en œuvre de moyens nécessaires pour la maîtrise de ces dangers.

En ce qui concerne la traçabilité des produits alimentaires, voire la sécurité alimentaire sont aujourd'hui devenues des préoccupations constantes pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Les professionnels, producteurs, transformateurs, distributeurs doivent identifier et résoudre les points critiques, respecter la réglementation, effectuer des autocontrôles ; les services publics doivent établir et faire respecter les réglementations relatives à la maîtrise de l'hygiène ; les consommateurs doivent être informés de la nature des produits et savoir manipuler et conserver les produits qu'ils achètent grâce à un étiquetage bien identifiable.

Au cours des trois dernières décennies, les progrès technologiques dans le domaine de la pêche et de l'aquaculture marocains, ainsi que l'exigence du marché et des consommateurs a abouti à la poursuite de la croissance de la production et du commerce des produits de la mer.

Parallèlement à ces tendances, la traçabilité est devenue une préoccupation majeure des industries de la pêche, d'autant plus qu'elle est devenue une exigence légitime dans le commerce international du poisson.

Dans le cas SOMECOP, la traçabilité est devenue une nécessité, face à l'activité de l'export avec les différents pays de l'union européen.

En fait la société s'approvisionne directement (poisson frais, poulpe), de l'ONP qui réalise la traçabilité des tous les produits de la pêche en provenance des eaux



territoriales marocaines et c'est lui qui délivre les différents documents à l'export :

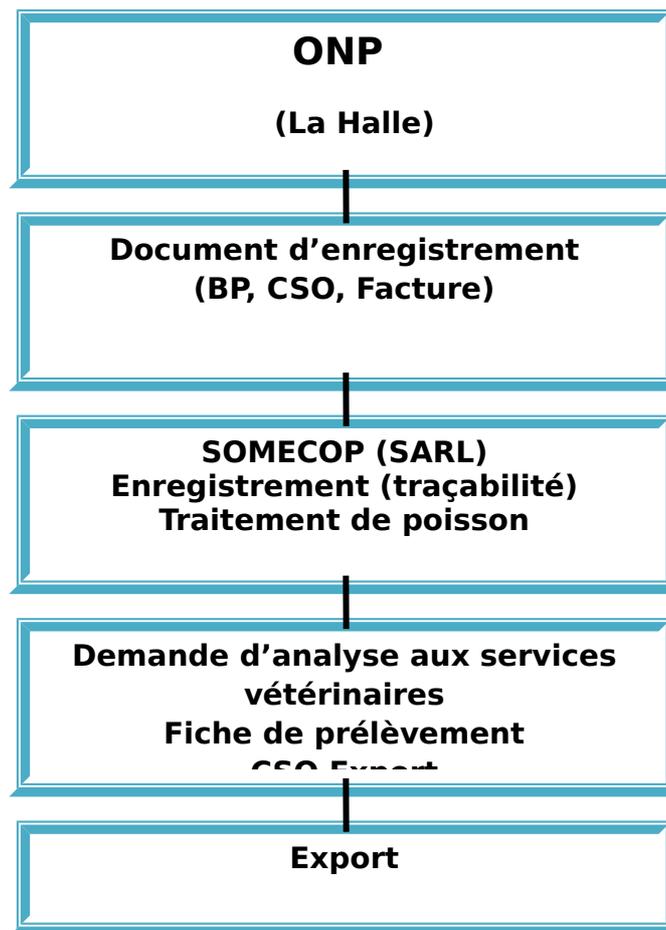
- Le certificat sanitaire délivré par les services vétérinaires CSO ;
- Le certificat d'inspection technique de l'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des exportations (EACCE) ;
- La facture commerciale ;
- Le titre de transport international.

Parmi les objectifs et missions de ce service :

- ◆ Déterminer l'origine des composants des produits alimentaires, connaître les conditions de production et de distribution des produits.
- ◆ Faciliter le retrait du marché des produits susceptibles de présenter un risque.
- ◆ Etre un outil d'amélioration de la qualité hygiénique (DLC...) et gustative (AOC, label, agriculture bio...) du produit.
- ◆ Apporter le maximum de garantie et d'assurance aux consommateurs.
- ◆ S'imposer comme un véritable argument de vente et de marketing pour le consommateur.



Schéma simplifié de la procédure de traçabilité des poissons frais au sein de SOMECOP





3. Service personnel :

Il a comme fonction principale de gérer tout ce qui se rapporte au personnel : un conflit entre deux employés, leur paiement, leur formation ...etc.

Il est aussi responsable du recrutement et il s'occupe des accidents de travail des employées.

Dès l'entrée d'un employé à l'entreprise, ce service l'inscrit à la CNSS¹. Le service du personnel est chargé du contrôle de l'assiduité des employés dont le calcul du salaire se fait selon le contrôle d'absence des ouvriers, ainsi il est calculé selon les heures travaillées. Ils sont encouragés à produire plus et sont récompensés pour cela. Alors le salaire minimum horaire d'un ouvrier s'est stabilisé à 10,64 DH.

Tout ouvrier doit travailler 8h/jour, et s'il les dépasse, ils seront comptés comme des heures supplémentaires et puis payées avec une majoration selon le critère suivant :

- 25% pendant le jour de 5h à 22h
- 50% pendant la nuit de 22h à 5h du matin
- 50% pendant le jour des jours fériés
- 100% pendant la nuit des jours feries

Ce service offre à son personnel des primes qui peuvent augmenter selon l'ancienneté de chaque ouvrier, alors pour 2 ans de travail, le salaire subit une augmentation de 5%, pour 5 ans de travail, une augmentation de 10% et le taux augmente jusqu'à 30% si le salarié a dépassé 30 ans dans la société.

D'autres primes sont offertes à l'occasion des fêtes religieuses ou en cas de naissance.

En ce qui concerne l'absentéisme, l'employeur doit sur demande du salarié de lui accorder une autorisation d'absence dans des cas urgents et nécessaires :

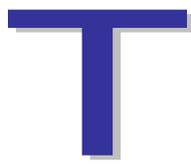
- Mariage : 4 jours
- Naissance d'un enfant : 3 jours

¹ Voir annexe (1)



-
- Décès d'un enfant : 2 jours
 - Baptême : 1 jour
 - opération chirurgicale : 1 jour
 - maladie : 3 jours

Tout ouvrier ou employé a le droit d'obtenir un congé après six mois de travail continu et effectif.



CHAPITRE III :

PROCESSUS DE FABRICATION ET TACHES REALISEES



Section I: Processus de fabrication

A-Matières premières :

Les anchois traités au sein de la société SOMECOP proviennent de plusieurs zones de pêche maritimes de l'atlantique, surtout de Larache, Safi et Tanger.

- **Identification**

L'anchois est un petit poisson au corps cylindrique allongé la tête est prolongée par un museau pointu l'œil est grand, le dos et les côtes sont de couleurs bleu-vert avec le ventre argenté, l'anchois atteint la taille moyenne de 12 cm (20 cm au maximum)et forme des bancs de petites poissons.

- **Biologie**

L'anchois est un poisson côtier pélagique qui supporte de fortes variations de salinité de 5 à 4 ‰ (espèce euryhaline).En été il entre dans les estuaires et en hiver il s'éloigne des côtes et descend à plus de 150 m de profondeur formant de grands bancs qui effectuent des migrations.

L'anchois est un planctophage, il se nourrit principalement de crustacés, copépodes, cirripèdes et de larve de mollusques.

La ponte a été observée près de côtes en pleine mer ou en eaux saumâtres, d'avril à août, les œufs flottant, le développement se déroule en surface et est rapide. Les jeunes anchois restent près des côtes pendant les deux premières années de leur vie, la maturité sexuelle est atteinte l'année qui suit la migration, disparaissent l'hiver en profondeur.

- **Intérêt économique**

Abondamment pêché, l'anchois est parfois consommé frais mais souvent préparé en salaison (conserves) car sa chair se dégrade rapidement.



B- Description des procédures de fabrication

1. Les Anchois :

1.1 Réception de poisson frais

Les anchois frais sont transportés par des camions frigorifiques en provenance des zones de la pêche (ports) où ils ont déjà subi des analyses chimiques (ABVT, Histamine, examen organoleptique) afin de déterminer si le lot répond aux exigences requises si non le lot est refusé, dès son arrivée la fiche des résultats d'analyse est vérifiée, on vérifie aussi la température de poisson en enregistrant la présence ou non de glaces.

Une fois acceptés, le poisson est déposé après par le personnel en vue de commencer sa préparation.

1.2 Entreposage en chambre froide

S'il reste une quantité de poisson non traité elle sera mise dans la chambre froide à une température égale à 6°C.

1.3 Pré-salage en saumure

Une fois acceptés, le poisson est mis dans des bacs qui contiennent de la saumure à 25° B et mélangés avec du sel (rapport 800g/1Kg).

1.4 Étêtage et éviscération manuelle

Après le pré-salage, les poissons sont lavés et pris un par un pour étêtage et éviscération, cette opération qui demande un tour de main de spécialistes, ne peut être effectuée par aucune machine.

1.5 Lavage à la saumure saturée à 25° B

Le poisson éviscéré passe après dans des bacs contenant de la saumure saturée à 25°B pour être lavé et rincé.

1.6 Mise en fûts et salage



Le poisson est mélangé sur des tables inox avec 20% du sel, et sont déposés en couches alternées dans des fûts plus de la saumure à 25°B, qui sont après pressés par des contres poids (4 pierres de 20 kg chacune), ils sont ainsi entreposés dans une salle de maturation pour une durée de 3 mois à l'air ambiant, permettant ainsi le mûrissement des anchois.

C'est pendant cette étape décisive dans l'élaboration d'anchois que diverses modifications interviennent. Il s'agit tout d'abord d'une forte perte d'humidité, par ailleurs un changement biochimique important du tissu animal caractérise la maturation : désintégration des protéines contenues dans le muscle de poisson par enzymes protéolytiques, les lipides sont oxydés, les produits d'oxydation réagissent avec les produits de destruction des protéines pour produire des substances colorées et aromatiques.

Les caractères organoleptiques permettant de discerner un bon murissement sont les suivants :

Odeur : anchoitée

Coloration de la chair : Brune rougeâtre ou rouge brunâtre

Goût

1.7 Lavage à la saumure et essorage mécanique

Les anchois arrivés à maturité qui sont sortis des fûts et lavés avec plusieurs saumures saturées afin d'éliminer le sel resté en surface, passent par la suite dans la machine laveuse qui est constituée de trois bacs :

- ◆ Bac à eau froide ➤ où lave le poisson comme première étape
- ◆ Bac à eau chaud ➤ où le poisson subit une évaporation pour enlever les écailles et la peau.
- ◆ Bac à eau froide ➤ pour un rinçage finale de poisson.

Après le poisson est mis dans des bacs contenant de l'eau vinaigrée pour le blanchissement de la peau et pour un rinçage et une aseptisation plus efficace, le personnel commence alors à mettre le poisson dans le tissu moustiquaires, l'enroule sous forme de bâtonnet pour le placer à la fin du compte dans des centrifugeuses autonettoyants en inox afin d'extraire la saumure de la chaire afin d'éviter la présence de particules aqueuse dans l'huile de couverture des filets d'où il sort complètement essoré et séché.



1.8 Filetage manuel

Les poissons essorés mis sur tables inox sont ouverts manuellement en deux parties, on extrait l'arête centrale. On obtient ainsi deux filets qui seront disposés dans les emballages prévus. C'est lors de l'opération de filetage que le produit fini (filet) se trouve directement en contact avec son environnement, par contre avant, il était protégé par le sel et sa peau, mais finalement, il est mis dans un liquide de couverture.

Le filetage est entièrement réalisé à la main, la propreté du personnel est contrôlée à chaque reprise de travail, les personnes malades ou blessées ne sont pas admises dans la salle du filetage.

1.9 Emboitage manuel

Les filets sont mis d'abord dans des bacs qu'on remplit de l'huile pour une durée plus ou moins long (selon la cadence), pour être distribuer après aux ouvriers qui commencent leur mise en boites et bocaux.

1.10 Jutage

Dans cette étape on assiste à l'ajustement des bocaux et des boites par de l'huile végétale, alors on les remplit par de l'huile végétale jusqu'au couvercle.

1.11 Sertissage

Les bocaux et les boites sont sertis avec sertisseuse ou manuellement selon leurs types.

1.12 Dégraissage et rinçage des bocaux sertis

Les bocaux et boites ainsi emballé passent à l'appareil de dégraissage et rinçage où ils seront débarrassés de matière grasse et des souillures.

1.13 Etiquetage

A cette étape, le personnel commence l'opération d'étiquetage des bocaux et boites en indiquant sur l'étiquette les renseignements suivants :



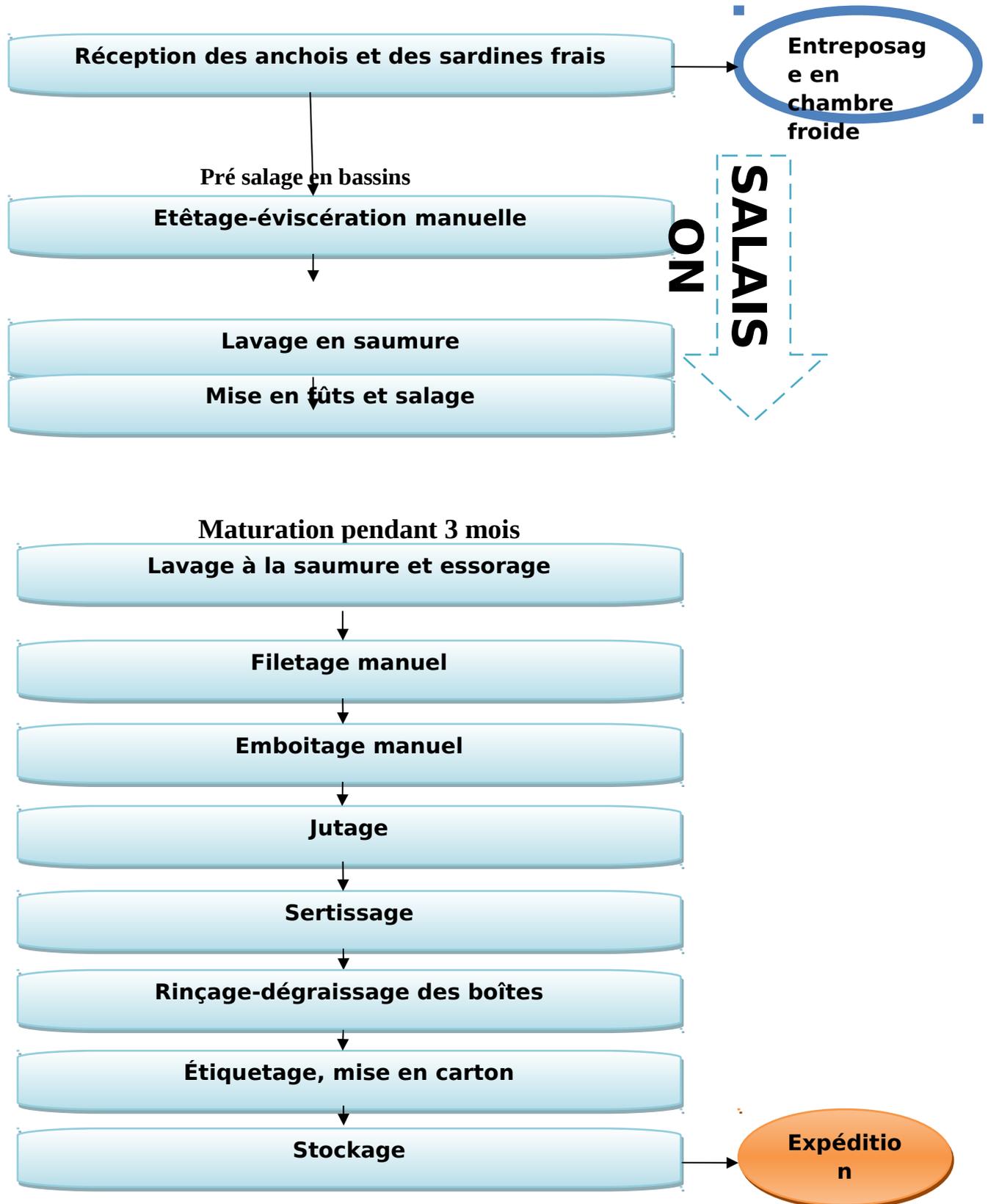
-
- Le nom du produit
 - Le poids net et le net égoutté
 - Le nom et l'agrément de société
 - La date limite de consommation
 - Pays exportateur
 - Destination de l'exporte

1.14 Stockage

Les bocaux et boites étiquetées sont stockés dans des chambres froides à une température égale ou inférieure à 15°C, jusqu'au jour de l'expédition.



Diagramme de fabrication des filets d'anchois et des sardines salés.





2. Poisson frais (Espadon, Poulpe...) :

A propos des poissons frais, ils subissent à la même opération et passe par presque le même processus de fabrication des anchois. le diagramme suivant expliquera le processus d'une manière très claire :

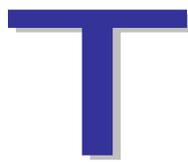


Diagramme d'élaboration de poisson frais (tranche d'espadon sous vide) :





Liste de quelques espèces de poissons traités par SOMECOP :

Nom commercial	Nom français /local
ACEDIA	Céteau/langue
DORADA	Dorade
GALLO	Cardine blanche
SAN PEDRO	Saint pierre
LENGUADO	Sole
REMOL	Barbue
LISTADO	Bonite à ventre rayé
RODABALLOT	Turbot
PEZ ESPADA	Espadon
BONITO	Bonite à dos rayé
GALLINETA	Rascasse
PEZ LIMON	Seriote couronnée
JAPUTA	Grande castagnole
PEZ ZORRO	renard



Produits fabriqués par SOMECOP :

Catégorie	composition	emballage	consommation	Durée de conservation
Anchois salés	Filet d'anchois Huile Teneur en sel > 15%	Métallique ou en verre	Prêt à être consommé	18 mois à T° = < 15°C
Sardines salés	Filets de sardine Huile Sel	Métallique ou en verre	Prêt à être consommé	18 mois à T° = < 15°C
Morceaux d'anchois et de sardine salés	Anchois sardine Sel Huile	Métallique ou en verre	Prêt à être consommé	18 mois à T° = < 15°C
Anchois vinaigrés	Filets d'anchois Vinaigre Huile Sel	Plastique ou en verre	Prêt à être consommé	12 mois à T° = < 15°C
Coquillages vivants	vernis	Sacs en filet	Consommation après cuisson	T° < 5°C Quelques jours
Poulpe cru congelé	poulpe	*	*	*
Poulpe cuit congelé	poulpe	*	*	*
Poisson frais	Différentes espèces	*	*	*



Section II: Mon expérience au sein de la société et les tâches réalisées

Dès mon arrivée à la société j'ai été affecté au service comptabilité. Alors, j'ai été chargé de saisir les factures de la banque ainsi que celles des achats et des ventes, cela m'a permis de connaître les dépenses et les recettes de la société et les différents agents avec qui elle travaille. J'ai ainsi procédé le classement de quelques dossiers de la société et de ses deux autres filiales, SOMECOP II et CHAMALIAMER, et pour être très précis, j'ai classé les bilans, les CPC, les relevés bancaires, les balances, les journaux et les grands livres de chaque exercice dès l'année de leur création dans des Excel. Aussi, et après savoir qu'est ce qu'un office des changes ; et ce dernier est un établissement public, sous tutelle du Ministère des Finances et de la Privatisation, doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière. Il est chargé, de par les dispositions législatives et réglementaires en vigueur, de trois missions essentielles :

*Edicter les mesures relatives à la réglementation des opérations de change en autorisant à titre général ou particulier les transferts à destination de l'étranger et en veillant au rapatriement des avoirs obligatoirement cessibles (recettes d'exportations de biens et services ...)

*Constater et sanctionner les infractions à la réglementation des changes

*Etablir les statistiques relatives aux échanges extérieurs et à la balance des paiements ;

j'ai saisi et puis révisé les relevés des justificatifs des rapatriements² et les relevés des titres d'exportations de biens ³à l'étranger dont j'ai essayé de vérifier

² Voir annexe (2)

³ Voir annexe (3)



la date de rapatriement, le montant rapatrié en dirham et en euros et le numéro de la DUM pour éviter toute occurrence de faute.

J'ai eu à travers ce stage la chance de connaître le processus d'exportation des marchandises, et qui ne commence qu'après avoir un certificat sanitaire des articles permettant leurs expéditions, et la déclaration de leurs valeurs et leurs montants en DH et en Euros à l'office des changes et aux douanes. Une fois ces procédures sont effectuées la société s'accorde avec un transitaire pour livrer la marchandise à sa destination finale.

Pendant mon séjour à SOMECOP, j'ai pu aussi avoir une idée sur le fonctionnement de quelques services administratifs au sein de l'entreprise. J'ai pu ainsi visiter les services achats, personnel, qualité et traçabilité à raison d'une à deux journées par service tout en travaillant avec le service comptabilité. Au sein de l'usine, j'ai pu observer les ouvriers au travail dans diverses phases de fabrication ainsi que avoir une idée sur les machines et le matériel utilisés tout au long le processus de fabrication.

Durant mon séjour, j'ai appris beaucoup de choses concernant la CNSS, qui et grâce au service personnel, j'ai pu découvrir son importance et l'indispensabilité de son rôle dans la vie social .j'ai appris que la CNSS accorde à ses bénéficiaires une pluralité d'avantages et de privilèges tels que les allocations familiales qui sont de 200 DH pour les 3 premiers enfants et 36 DH pour le reste, sans oublier la retraite et les remboursements que reçoivent les employés au cas des congés annuels ou des congés de maladies, de baptême ⁴ou accident de travail⁵.

En outre que ce stage m'a offert de multiples occasions pour satisfaire ma curiosité de participer aux tâches courantes de la vie professionnelle, vivre des situations pratiques et développer mon sens de responsabilité suite à une forte intégration dans les services de la société et une collecte intensive des

⁴ Voir annexe (4)

⁵ Voir annexe (5)



informations, il m'a aidé à découvrir ce qu'est le monde du travail et spécialement celui des ouvriers.



CONCLUSION



L'expérience que j'ai vécue au sein de la société SOMECOP à Tétouan a été riche en enseignements à plus d'un titre.

Ce stage m'a permis de vivre le quotidien d'une unité de production, de sentir ce qui anime une équipe au travail, ainsi que le souci des dirigeants à assurer la qualité aussi bien dans les rapports humains que dans le produit fini et les moyens utilisés pour le produire.

Plus concrètement, le stage a conforté ma décision d'entamer des études supérieures de Management avec une vision plus réaliste des enjeux auxquels doit faire face toute économie qui veut se développer, et que l'étudiant doit connaître de façon directe, pratique en plus de la formation académique dispensée par l'école .



ANNEXES