

## **MÉTIERS** **MAÎTRISER LES BONNES PRATIQUES DE COLLECTE ET DE STOCKAGE DES GRAINS**

**PRÉSENTATION** | Cette formation a pour objectif de donner aux stagiaires les compétences nécessaires pour maîtriser les bonnes pratiques de collecte et de stockage des grains.

<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la session, les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport des grains ;</li> <li>• Savoir mettre en œuvre et transmettre aux agents les Bonnes Pratiques de collecte et stockage ;</li> <li>• Développer les méthodes d'enregistrement et de suivi.</li> </ul>
<b>PRÉ-REQUIS</b>	Aucun
<b>PROGRAMME</b>	<p><b>9h00 - 10h30</b> Accueil / Présentation / Tour de table</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'ÉVOLUTION DES EXIGENCES DE LA RÉGLEMENTATION</b></li> <li>• <b>Le guide de Bonnes Pratiques d'hygiène actualisé AOUT 2011</b></li> <li>• <b>LE REFERENTIEL CSA/GTP Version applicable au 25/01/2021</b></li> </ul> <p><b>Positionnement (Exercice de connaissance)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LES DIFFÉRENTES APPROCHES DES BONNES PRATIQUES DANS LA COLLECTE, LE STOCKAGE ET LE TRANSPORT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Activité commerciale</li> <li>○ Collecte / réception</li> <li>○ Stockage des grains dont séchage</li> <li>○ Expédition / livraison et transport</li> </ul> </li> </ul> <p><b>PAUSE</b> <b>10h45 - 12h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LES DIFFÉRENTES APPROCHES DES BONNES PRATIQUES DANS LA COLLECTE, LE STOCKAGE ET LE TRANSPORT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Activité commerciale</li> <li>○ Collecte / réception</li> <li>○ Stockage des grains dont séchage, ventilation et suivi des températures</li> <li>○ Expédition / livraison et transport</li> </ul> </li> <li>• <b>Nouvelles annexes :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Expéditions « Direct Ferme »</li> <li>○ Module non OGM</li> <li>○ Aliments pour animaux</li> </ul> </li> </ul>

	<p><b>LE POINT SUR LES OBJECTIFS QUALITÉ</b></p> <p><b>Tour de table</b></p> <p><b>14h00 – 15h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LE SYSTÈME D'ENREGISTREMENT ET DE SUIVI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le champ d'application, le périmètre</li> <li>○ Qualification des Organismes Collecteurs et des Auditeurs</li> <li>○ Le suivi des enregistrements</li> </ul> </li> </ul> <p><b>15h45 – 17h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LES PRINCIPALES MESURES DE MAÎTRISE SANITAIRE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Traçabilité</li> <li>○ Bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>○ Analyse des risques = HACCP</li> </ul> </li> <li>• <b>APPLICATIONS PRATIQUES</b></li> <li>• <b>ÉVALUATION DES ACQUIS : QCM</b></li> </ul> <p><b>TOUR DE TABLE DE FIN DE FORMATION ÉVALUATION DE LA FORMATION</b></p>
<b>PUBLIC</b>	Techniciens, Magasiniers, Personnel de silos
<b>INTERVENANT</b>	Formateur spécialisé, auditeur certification
<b>RESPONSABLE DE FORMATION</b>	Alain PANOT
<b>MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</b>	Apports théoriques ; Études de cas ; Travail en groupe; Dossier participant.
<b>VALIDATION</b>	Attestation de formation
<b>DURÉE</b>	1 jour (7 heures)
<b>LIEU &amp; DATE</b>	À déterminer
<b>COÛTS ET MODALITÉS</b>	Pour connaître toutes les conditions d'accessibilité ( <b>y compris pour les personnes en situation de handicap</b> ), les délais d'accès et le prix de chacune de nos formations : nous contacter.