

## **MÉTIERS** **SAISONNIERS MOISSON**

**PRÉSENTATION** | Cette formation a pour objectif de donner aux saisonniers les compétences nécessaires pour les moissons.

<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la session, les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir reconnaître un négoce</li> <li>• Connaître les étapes de la réception et de l'expédition, les mesures de prévention</li> <li>• Connaître les mesures de prévention et protection en situation de risque de propagation du COVID-19</li> <li>• Appréhender la qualité et le stockage des grains</li> </ul>
<b>PRÉ-REQUIS</b>	Aucun
<b>PROGRAMME</b>	<p><b>1   Un négoce, qu'est-ce que c'est ? (20 mn)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le négoce agricole, à l'amont et à l'aval de la production agricole</li> <li>• Les métiers du grain</li> <li>• Ce que vous allez trouver sur un site d'exploitation</li> <li>• Le rôle de l'agent de silo</li> <li>• Consignes générales</li> </ul> <p><b>2   Les étapes de la réception et de l'expédition, les mesures de prévention des risques (20 mn)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage des fosses</li> <li>• Pesage et enregistrement</li> <li>• Prise d'un échantillon, analyse</li> <li>• Orientation du camion ou tracteur vers la fosse de réception</li> <li>• Déchargement et orientation sur une cellule</li> <li>• Pesage à vide et enregistrement</li> <li>• Expédition : chargement du camion</li> </ul> <p><b>3   Les mesures de prévention et protection en situation de risque de propagation du COVID-19 (20 mn)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles générales</li> <li>• Echantillon début de moisson</li> <li>• Réception : pesée, enregistrement et échantillonnage</li> <li>• Déchargement</li> <li>• Pesage à vide et fin d'enregistrement (bon de réception / bon d'apport)</li> <li>• La manutention des grains avec un télescopique</li> </ul> <p><b>4   Qualité et stockage des grains (30 mn)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Devenir des grains</li> <li>• Nettoyage des cellules avant la réception</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer la propreté permanente du site</li> <li>L'agrèage des produits à la réception</li> <li>Stockage et conservation des grains</li> <li>Chargement et transport</li> </ul>
<b>PUBLIC</b>	Salariés agricoles
<b>INTERVENANT</b>	Formateur spécialisé
<b>RESPONSABLE DE FORMATION</b>	Alain PANOT
<b>MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</b>	Visio-conférence via l'outil Teams
<b>VALIDATION</b>	Attestation de formation
<b>DURÉE</b>	2 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.