

MÉTIERS RÉCEPTION ET AGRÉAGE DES CÉRÉALES

PRÉSENTATION | Cette formation a pour objectif de donner aux stagiaires les compétences nécessaires concernant la réception et l'agrégé des céréales.

OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Actualisation des connaissances ; • Rappel des fondamentaux ; • Caractéristiques physiques des grains et graines réceptionnés ; • Comprendre les paramètres qui influent sur la qualité prise en compte dans les contrats et les moyens de l'améliorer ; • Parler le même langage que les industriels.
PRÉ-REQUIS	Aucun
PROGRAMME	<p>Jour 1 </p> <ul style="list-style-type: none"> • Ouverture et test de positionnement. • Les exigences du marché : <ul style="list-style-type: none"> ○ Comprendre les éléments du contexte ; ○ Comprendre les exigences à la collecte, au stockage et à l'expédition ; ○ Exigences réglementaires, commerciales et sanitaires : notions Sain Loyal et Marchand. • Analyses technologiques et interprétation en fonction des débouchés (Temps de chute Hagberg, Zéfény, Alveographe, Vitascope, Pureté variétale, Promatest, Mycotoxines) ; • L'agrégé étape par étape : <ul style="list-style-type: none"> ○ Echantillonnage et prélèvements des lots ; ○ Division et conditionnement des échantillons ; ○ Analyses : Poids Spécifique – humidité – protéine – impuretés. <p>Jour 2 </p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques de recherche d'impuretés : <ul style="list-style-type: none"> ○ Technique de recherche d'impuretés sur le blé tendre, l'orge (mouture/brasserie), maïs ; ○ Comparaison et interprétation des résultats inter-groupes ; ○ Sensibilisation à l'incidence financière de la non qualité et de la sur qualité. • Travaux pratiques de recherche d'impuretés : <ul style="list-style-type: none"> ○ Technique de recherche d'impuretés sur le blé dur, les protéagineux et les oléagineux ; ○ Comparaison et interprétation des résultats inter-groupes ; ○ Sensibilisation à l'incidence financière de la non qualité et de la sur qualité. <p>Evaluation des acquis par test QCM</p>

	Tour de table de clôture et bilan de satisfaction de la formation
PUBLIC	Dirigeants, responsables QHSE, responsables production, auditeurs internes.
INTERVENANT	Formateur spécialisé
RESPONSABLE DE FORMATION	Alain PANOT
MODALITÉS PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> • Remue-méninges, échanges, mutualisation, et apports théoriques • Animation et présentation du contenu sur supports PowerPoint et documents de synthèse. • Développement pédagogique à partir de cas concrets pour évoquer des situations rencontrées par les participants dans le cadre de leurs activités habituelles. • Clôture après évaluation et mesure de la satisfaction en fin de formation.
VALIDATION	Certificat de réalisation
DURÉE	2 jours (14 heures)
LIEU & DATE	À déterminer
COÛTS ET MODALITÉS	Pour connaître toutes les conditions d'accessibilité (y compris pour les personnes en situation de handicap), les délais d'accès et le prix de chacune de nos formations : nous contacter.