

## **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.

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

	<b>Tour de table de clôture et bilan de satisfaction de la formation</b>
<b>PUBLIC</b>	Dirigeants, responsables QHSE, responsables production, auditeurs internes.
<b>INTERVENANT</b>	Formateur spécialisé
<b>RESPONSABLE DE FORMATION</b>	Alain PANOT
<b>MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remue-méninges, échanges, mutualisation, et apports théoriques</li> <li>• Animation et présentation du contenu sur supports PowerPoint et documents de synthèse.</li> <li>• Développement pédagogique à partir de cas concrets pour évoquer des situations rencontrées par les participants dans le cadre de leurs activités habituelles.</li> <li>• Clôture après évaluation et mesure de la satisfaction en fin de formation.</li> </ul>
<b>VALIDATION</b>	Certificat de réalisation
<b>DURÉE</b>	2 jours (14 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.