

## MÉTIER

### CONSERVATION DU GRAIN

**PRÉSENTATION** | Cette formation a pour objectif de donner aux stagiaires les compétences nécessaires concernant le nettoyage et la ventilation des grains.

<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'approprier le nettoyage des céréales et oléo-protéagineux et les différents éléments d'une installation de ventilation ;</li> <li>• Connaître les principes de fonctionnement ;</li> <li>• Maîtriser les paramètres ;</li> <li>• Connaître les principales règles de sécurité autour d'une installation de nettoyage et de ventilation.</li> </ul>
<b>PRÉ-REQUIS</b>	Aucun
<b>PROGRAMME</b>	<p><b>Tour de Table / Positionnement</b></p> <p><b>Pourquoi Une Ventilation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservation des C.O.P. ;</li> <li>• Évolution d'une masse ;</li> <li>• Normes de conservation.</li> <li>• Normes de commercialisation ;</li> <li>• Impuretés présentes à la collecte.</li> </ul> <p><b>Les Principes Du Nettoyage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Par air ;</li> <li>• Par les grilles ;</li> <li>• Usage et réglages, choix des grilles.</li> </ul> <p><b>Connaître Les Outils</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Description des outils : émotteurs, nettoyeurs, nettoyeurs-séparateurs, calibreurs ;</li> <li>• Connaître leur mise en application ;</li> <li>• Usage et réglages, choix des grilles.</li> </ul> <p><b>Contrôle De L'opération</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification de l'opération : prise de l'échantillon et analyse de contrôle ;</li> <li>• Règles de sécurité autour d'une installation de nettoyage.</li> </ul> <p><b>Principes De Ventilation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grands principes ;</li> <li>• Evaluer les besoins.</li> </ul>

	<p><b>Les Installations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différents types d'installation ;</li> <li>• Calcul de l'installation ;</li> <li>• Mise en œuvre de l'installation ;</li> <li>• Plans de ventilation ;</li> <li>• Contrôles de l'efficacité ;</li> <li>• Règles de sécurité autour d'une installation de nettoyage.</li> </ul> <p><b>Gestion Économique Des Installations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hyperventilation ;</li> <li>• Périodes creuses et pleines ;</li> <li>• Thermomètre et pendule de mise en marche.</li> </ul> <p><b>Les Enregistrements</b> <b>Évaluation des acquis / QCM</b></p>
<b>PUBLIC</b>	Magasiniers, Personnel de silos, Conducteurs de silos.
<b>INTERVENANT</b>	Formateur spécialisé en expertise et conseil sur la conservation des grains au niveau national.
<b>RESPONSABLE DE FORMATION</b>	Jonathan THEVENET
<b>MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apports théoriques ;</li> <li>• Études de cas ;</li> <li>• Travail en groupe ;</li> <li>• Dossier participant.</li> </ul>
<b>DURÉE</b>	1 journée (7 heures)