

Objectifs

- Maîtriser les connaissances et principes de base liées au séchage des grains
- Maîtriser la conduite d'une installation de séchage : mise en route, réglage et suivi
- Veiller au respect des règles de sécurité et à la prévention des incendies

Public Visé

Magasiniers et chefs de silos

Pré Requis

Aucun prérequis

Objectifs pédagogiques et d'évaluation

Maîtriser les connaissances et principes de base liées au séchage des grains
Maîtriser la conduite d'une installation de séchage : mise en route, réglage et suivi
Veiller au respect des règles de sécurité et à la prévention des incendies

Parcours pédagogique

La mise en évidence des problèmes de conservation

Le grain organisme vivant (pertes en quantité et qualité)
Les facteurs de risque aggravant : moisissures et mycotoxines, germination, développement d'insectes
Le maintien du pouvoir germinatif (orge de brasserie)

Les moyens de lutte contre les insectes

La reconnaissance des insectes des denrées stockées
Les moyens de lutte préventive et curative
Le contrôle de l'état de conservation
Les différents moyens de contrôle : échantillonnage, thermométrie

La méthode de contrôle des températures

La tenue de fiche de suivi thermométrie-ventilation

Les solutions techniques et la conduite de la conservation

Le transilage : le principe, avantage et inconvénient, les limites

La ventilation de refroidissement

Visite d'un séchoir.

MAJ : Janvier 2026

Coût pédagogique : 4100 € HT par groupe (10 pers. max) + Frais de l'intervenant en sus au réel

Méthodes pédagogiques

- Apports didactiques
- Étude de cas sur site
- Apports méthodologiques

Qualification Intervenant.e-s

Consultant Formateur, expert des métiers du grain

Méthodes et modalités d'évaluation

Synthèse écrite et orale en fin de session

 **Durée** **Effectif**
14.00 Heures **2** Jours De 3 à 12 Personnes



Contactez-nous !

Julie LECOQC
Conseillère formation

Tél. : 0665725330
Mail : jlecocq@solutionsplus.coop