

**CERTIFICAT DE QUALIFICATION  
PROFESSIONNELLE**

**« AGENT DE SILO »**

Ce document comprend les 4 référentiels suivants :

- **Référentiel des activités**
- **Référentiel des compétences**
- **Référentiel de formation**
- **Référentiel d'évaluation**

## Les référentiels AGENT de SILO

### **Situation professionnelle**

L'Agent de Silo (AS) travaille dans une petite structure, nommée silo, soit seul, soit au sein d'une petite équipe autonome. Cette structure est d'importance variable. Elle peut comprendre un silo de collecte des céréales, un magasin de distribution des agrofournitures, des installations de stockage d'engrais, un bureau qui est le lieu d'accueil des agriculteurs (adhérents) et où s'effectuent les activités administratives et informatiques. Elle peut n'être qu'un point de collecte. Dans ce cas, l'AS peut partager son temps de travail entre plusieurs sites.

Les principales productions agricoles de la région, la répartition des silos peuvent modifier les activités effectivement réalisées.

### **Situation fonctionnelle**

Il est placé sous la responsabilité du responsable silo, ou chef de silo ou directeur de la coopérative, dont il reçoit les directives d'ordre technique, gestion du silo, commercial, vie de l'entreprise...

La plupart du temps l'AS est sédentaire et travaille seul sur son site. Au moment de la moisson, il travaille avec des saisonniers et gère leurs activités en relation avec le chef de silo.

Il est en relation avec les agriculteurs adhérents de la coopérative.

# **AGENT de SILO**

## **Référentiel des activités**

Dans ce référentiel, sont répertoriées les activités les plus courantes d'un Agent de Silo. Suivant l'organisation de la coopérative et l'importance du site dans lequel le salarié travaille, cette liste d'activités peut connaître quelques variantes.

### **Activité 1 : Préparation conduite, entretien et maintenance du matériel et des installations**

Avant la mise en marche, il contrôle le circuit d'acheminement des grains. Il met en marche l'installation, contrôle son fonctionnement et procède à son arrêt.

Il enregistre l'ordonnancement du silo sur un tableau.

Il conduit les installations de manutention des grains au moyen d'un tableau synoptique.

Il peut être amené à conduire les installations de séchage des grains humides : mise en route de l'installation, réglage et surveillance de la température et du débit.

Il maîtrise le fonctionnement optimum de l'installation et en détecte les anomalies. Il intervient pour des dépannages immédiats. Il décrit avec précision les incidents et dysfonctionnements de l'installation en des termes techniques simples pour en préciser la nature au service dépannage. Il identifie les organes internes, leurs fonctions, leurs relations, et explique ses interventions.

Il réalise les travaux d'entretien courant et régulier des installations (tapis, élévateurs, ventilateurs).

Il assure la propreté des lieux de stockage afin de prévenir le risque explosion de poussière ou de fermentation.

### **Activité 2 : Le traitement des grains**

#### **Il réceptionne les grains.**

Il observe et apprécie l'état et l'aspect des livraisons. Il informe l'adhérent des anomalies détectées et peut être amené à refuser certains lots non commercialisables, après en avoir avisé son supérieur hiérarchique.

Il réalise systématiquement des prélèvements, manuellement ou par sonde automatique.

Il effectue des mesures de contrôle : humidité, poids spécifique, impuretés, calibrage...

Il prélève des échantillons dans certains cas à fin d'analyses complémentaires.

Il pèse le véhicule (à plein et à vide) à l'aide d'un pont bascule (manuel ou automatique), et émet le bon de pesée et saisit la pesée sur informatique.

**Il organise le stockage** des grains (envoi du lot livré dans la cellule adéquate).

Il est attentif aux conditions d'ambiance (température, humidité) et veille à la conservation des grains, conduite du système de ventilation, surveillance du bon état de conservation par simple observation et au moyen de prise de température, selon les préconisations définies par la coopérative.

Il suit les préconisations définies par la coopérative.

Il lutte contre le développement des parasites (insectes, rongeurs...).

**Il prépare les grains pour l'expédition** selon les consignes définies par le service commercial.

Il charge les camions, trains ou péniches ou autre véhicule, et réalise les pesées et prise d'échantillons.

Pour toutes les activités de réception et d'expédition, il rédige ou saisit sur informatique les documents administratifs permettant le suivi des flux de matière (bon de livraison, bon d'enlèvement, de commande, bon de transfert).

Il collabore à l'élaboration du plan de silo et à la gestion de la collecte à venir.

Il organise l'activité du silo pour répondre aux exigences et débouchés du marché, en respectant les règles et procédures de qualité.

### **Activité 3 : Le relationnel**

Il s'approprie la stratégie commerciale de la coopérative et gère les conséquences sur le relationnel avec les adhérents et les partenaires de la coopérative.

Il assure auprès de ses collègues et de sa hiérarchie la circulation de l'information tant montante que descendante.

Il accueille au silo les adhérents et les transporteurs.

Il rend compte des activités de cession de la journée.

Il informe et guide le travail des saisonniers ou temporaires éventuels et veille à la bonne application de la réglementation en matière d'hygiène et sécurité.

Il signale à son supérieur hiérarchique ou à qui de droit d'éventuelles anomalies observées par lui-même.

### **Activité 4 : L'hygiène, la sécurité et l'environnement**

Il respecte les règles d'hygiène et de sécurité dans le silo et sur le site.

Il veille au respect des protocoles de sécurité dans le cas des entreprises intervenantes.

Il applique la réglementation sur le stockage des produits dangereux.

Il applique la réglementation du transport et en particulier celle des matières dangereuses.

Il utilise les équipements de protection individuelle mis à sa disposition.

Il respecte les consignes de sécurité incendie.

## **Activité 5 : L'entreprise coopérative**

Il participe à la vie de la coopérative dont la fonction est d'offrir à l'agriculteur adhérent le moyen de valoriser au mieux ses productions.

Il reçoit les informations concernant les services offerts aux adhérents pour pouvoir les appliquer et les transmettre.

Il transmet les informations reçues des adhérents, en rapport avec l'activité de l'entreprise.

## **Activité 6 : La sécurité alimentaire et la demande des marchés**

Il intègre les démarches de progrès dans son activité.

A partir de l'analyse des attentes des clients et dans le respect de la stratégie de la coopérative, il applique les directives définies par son responsable.

# AGENT de SILO

## Référentiel des compétences

### Activité 1 : Préparation, conduite, entretien et maintenance du matériel et des installations

<p style="text-align: center;"><b>Savoir théorique ou connaissances</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connaître les caractéristiques des matériels utilisés pour la manutention et le nettoyage des grains.</li> <li>▶ Connaître les termes techniques utilisés couramment pour décrire le matériel et les installations.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir pratique ou expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifier et contrôler le fonctionnement des installations du silo.</li> <li>▶ Savoir contrôler les performances techniques des nettoyeurs.</li> <li>▶ Savoir régler et adapter les appareils de nettoyage des grains en fonction des objectifs de qualités recherchés.</li> <li>▶ Savoir déceler l'origine d'une panne d'ordre mécanique ou électrique.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Savoir procédural ou techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir mettre en œuvre un programme d'entretien et de vérification des installations et du matériel roulant utilisés en concertation avec le service entretien s'il existe.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir procéder à la mise en route et à l'arrêt des installations du silo.</li> <li>▶ Savoir identifier à « l'oreille » les anomalies de fonctionnement.</li> </ul>

### Activité 2 : Le traitement des grains (conservation et stockage des grains)

<p style="text-align: center;"><b>Savoir théorique ou connaissances</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connaissance de la biologie des grains stockés (respiration).</li> <li>▶ Connaissance de la biologie des parasites des grains stockés.</li> <li>▶ Comprendre les règles physiques conditionnant la conservation d'un lot de grains (température, humidité).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir pratique ou expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir utiliser les installations de transfert des grains (transporteurs, élévateurs).</li> <li>▶ Surveiller l'état de conservation des lots (température, germination et parasites, flair).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Savoir procédural ou techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connaître les modes de tarification de l'électricité.</li> <li>▶ Savoir identifier les caractéristiques techniques de l'installation de stockage (taille des cellules) et de ventilation (pression et débit d'air).</li> <li>▶ Savoir conduire le refroidissement d'un tas en utilisant les instruments de mesure disponibles et en fonction des caractéristiques des moyens de conservation.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir utiliser les produits insecticides appropriés en fonction des règles et procédures définies par la coopérative.</li> </ul>

### Activité 3 : Le relationnel

<p style="text-align: center;"><b>Savoir théorique ou connaissances</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Principes de la communication.</li> <li>▶ Base de la communication orale et écrite.</li> <li>▶ Base du management d'équipe.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir pratique ou expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir développer une écoute active.</li> <li>▶ Savoir travailler en équipe.</li> <li>▶ Savoir animer une équipe.</li> <li>▶ Savoir gérer des conflits.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Savoir procédural ou techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir organiser ses idées pour les exposer et les rendre compréhensibles.</li> <li>▶ Savoir développer un argumentaire.</li> <li>▶ Savoir écouter les autres pour réaliser un objectif commun.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir écouter et comprendre son interlocuteur.</li> <li>▶ Savoir enregistrer et transmettre les messages et informations reçues.</li> <li>▶ Savoir s'exprimer et se faire comprendre.</li> </ul>

### Activité 4 : L'hygiène, la sécurité et l'environnement

<p style="text-align: center;"><b>Savoir théorique ou connaissances</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connaître les règles de sécurité :             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ relatives aux installations de stockage des grains dans les silos,</li> <li>◦ relatives à l'utilisation du matériel de levage et de manutention disponible sur le site,</li> <li>◦ relatives aux embranchements ferroviaires (manœuvre de wagons et locotracteurs).</li> <li>◦ Engager la responsabilité du chargeur</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir pratique ou expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir juger de l'opportunité d'intervenir lors d'une panne électrique conformément à l'habilitation reçue de l'entreprise</li> <li>▶ Savoir transmettre les consignes de sécurité au personnel venant travailler occasionnellement sur le site</li> <li>▶ Savoir faire respecter les protocoles de chargement et de déchargement.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Savoir procédural ou techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir identifier les situations à risque et prendre les dispositions permettant de les réduire :             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ soit en utilisant les moyens de prévention à sa disposition,</li> <li>◦ soit en avertissant les instances compétentes de l'entreprise.</li> </ul> </li> <li>▶ Savoir interpréter les pictogrammes avertissant du danger des produits et agir en conséquence.</li> <li>▶ Connaître les règles et appliquer les procédures liées à la protection de l'environnement.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir conduire les engins de manutention.</li> <li>▶ Savoir faire les manœuvres sur les embranchements ferroviaires.</li> <li>▶ Savoir utiliser le matériel de sécurité mis à disposition.</li> <li>▶ Savoir utiliser le matériel de lutte contre l'incendie existant sur son site.</li> </ul>

## Activité 5 : L'entreprise coopérative

<p style="text-align: center;"><b>Savoir théorique ou connaissances</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connaître les spécificités de fonctionnement et d'organisation d'une coopérative</li> <li>▶ Connaître l'organisation de l'entreprise et les fonctions des différents acteurs</li> <li>▶ Avoir une connaissance des règles de gestion économique d'une entreprise.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir pratique ou expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir à qui s'adresser et à qui transmettre les informations relatives à la marche de son site</li> <li>▶ Comprendre l'incidence de son activité sur les résultats économiques de la coopérative.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Savoir procédural ou techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connaître les règles d'organisation administrative propres à l'entreprise.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir présenter et défendre auprès des agriculteurs les spécificités et les services apportés par son entreprise coopérative.</li> </ul>

## Activité 6 : La sécurité alimentaire et la demande des marchés

<p style="text-align: center;"><b>Savoir théorique ou connaissances</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connaître les différentes démarches d'organisation et qualité produits</li> <li>▶ Connaître les principes de la sécurité alimentaire (dont la méthode HACCP)</li> <li>▶ Comprendre la démarche d'entreprise et y participer.</li> <li>▶ Connaître les différents dangers sanitaires liés aux céréales et oléo-protéagineux.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir pratique ou expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir maintenir un environnement propre et sain des infrastructures</li> <li>▶ Savoir contrôler les produits aux différentes étapes (à réception, au stockage, avant expédition) et les enregistrer.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Savoir procédural ou techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir bien réceptionner pour mieux conserver.</li> <li>▶ Savoir conserver les qualités sanitaires des produits.</li> <li>▶ Savoir respecter les règles sanitaires définies par la coopérative.</li> <li>▶ Savoir respecter les exigences, dont les cahiers des charges « clients ».</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Savoir mettre en œuvre la lutte contre les nuisibles.</li> <li>▶ Savoir évaluer la situation des installations vis-à-vis de la sécurité alimentaire.</li> <li>▶ Savoir mettre en œuvre les actions correctives liées à la sécurité alimentaire.</li> </ul>

# **AGENT de SILO**

## **Référentiel de formation**

### **Activité 1 : Préparation, conduite, entretien et maintenance du matériel et des installations**

Apprendre à :

- ▶ mettre en route et arrêter les installations du silo ;
- ▶ assurer l'entretien courant et préventif des installations conformément aux directives établies par la coopérative ;
- ▶ faire un premier diagnostic de dysfonctionnement pour alerter le service compétent interne ou externe à l'entreprise ;
- ▶ conduire éventuellement un séchoir à grain.

### **Activité 2 : Le traitement des grains**

Apprendre à :

- ▶ connaître la physiologie des grains et les méthodes de mesure de la qualité technologique ;
- ▶ apprécier la qualité d'un lot à l'entrée au silo en fonction de la politique commerciale définie par la coopérative ;
- ▶ déterminer la qualité physique d'un lot à l'expédition pour déterminer si le lot respecte les normes commerciales acceptées par la coopérative ;
- ▶ conduire le système de ventilation pour assurer la conservation des grains ;
- ▶ appliquer les moyens de lutte contre le développement des parasites des grains ;
- ▶ faire fonctionner les installations de transfert et manutention des grains.

### **Activité 3 - Le relationnel**

Apprendre à :

- ▶ communiquer pour donner aux adhérents les informations sur les services offerts ;
- ▶ maîtriser les relations interpersonnelles et collectives au sein d'une équipe et d'une entreprise ;
- ▶ recueillir de quelqu'un des informations et les transmettre à un autre sans les déformer par oral ou par écrit ;
- ▶ noter lors d'une réunion les renseignements essentiels à son activité professionnelle.

### **Activité 4 - L'hygiène, la sécurité et l'environnement**

Apprendre à :

- ▶ mener son activité sur le site en respectant les règles d'hygiène et les consignes de sécurité ;

- ▶ déterminer en cas de besoin si le niveau d'habilitation électrique délivré permet d'intervenir sur une installation dans une situation donnée ;
- ▶ utiliser les engins de manutention en respectant les consignes de sécurité ;
- ▶ réaliser les manœuvres des trains et wagons en respectant les règles de sécurité spécifiques ;
- ▶ mettre en œuvre les premiers moyens de lutte contre l'incendie.

### **Activité 5 - L'entreprise coopérative**

Apprendre à :

- ▶ présenter à l'adhérent les services apportés par la coopérative ;
- ▶ rappeler à l'agriculteur son appartenance à un système coopératif ;
- ▶ justifier auprès de l'adhérent des décisions prises par les dirigeants de la coopérative ;
- ▶ utiliser les moyens administratifs mis en place dans la coopérative pour adapter et améliorer le fonctionnement de son site.

### **Activité 6 - La sécurité alimentaire et la demande des marchés**

Apprendre à :

- ▶ connaître les différentes démarches « Qualité » (organisation et produits) ;
- ▶ connaître les principes de la sécurité alimentaire ;
- ▶ respecter les exigences clients (cahier des charges) ;
- ▶ participer aux démarches Qualité et sécurité alimentaire de la coopérative (enregistrer, communiquer et informer) ;
- ▶ maintenir et améliorer les conditions permettant une bonne qualité des grains ;
- ▶ évaluer la situation des installations vis-à-vis de la sécurité alimentaire.

# **AGENT de SILO**

## **Référentiel d'évaluation**

### **I - Etre capable de mobiliser des connaissances scientifiques et techniques nécessaires à la collecte et la conservation des céréales.**

#### **I-1 : Etre capable de mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à la collecte des céréales**

I-11 : Etre capable de rappeler les caractéristiques des grains récoltés

I-111 : Etre capable d'énoncer les caractéristiques de la physiologie des grains et de leurs utilisations agro-industrielles.

I-112 : Etre capable de rappeler les variétés et les normes commerciales des grains.

I-113 : Etre capable de rappeler les unités de mesure des caractéristiques d'un lot de grains et de leur mode d'expression (humidité, poids, volume, pourcentage, taux de protéines, etc).

I-114 : Etre capable de décrire les effets d'une technique de culture sur la qualité du grain.

I-12 : Etre capable de rappeler les principes de la conservation des grains

I-121 : Etre capable de rappeler les caractéristiques biologiques des grains stockés (respiration).

I-122 : Etre capable de rappeler les caractéristiques biologiques des parasites des grains stockés.

I-123 : Etre capable de décrire les règles physiques conditionnant la conservation d'un lot de grains (température, humidité).

#### **I-2 : Etre capable d'apprécier la qualité des grains à la réception et à l'expédition**

I-21 : Etre capable de réaliser une prise d'échantillon représentative d'un lot après l'avoir préalablement apprécié : pureté d'espèce, présence d'insectes, grains germés ...

I-211 : Etre capable de prélever et constituer des échantillons représentatifs d'une livraison ou d'une cellule.

I-212 : Etre capable d'identifier les types d'impuretés et les reconnaître dans un lot.

I-213 : Etre capable de calculer les pourcentages relatifs d'impuretés et de les comparer par rapport aux seuils de tolérance commerciale.

I-22 : Etre capable d'utiliser les appareils de mesure des caractéristiques d'un lot, avec leur tolérance (pont bascule, préleveur d'échantillons, humidimètre, poids spécifique, taux de protéines).

I-23 : Etre capable d'isoler les lots en fonction de leurs caractéristiques et d'identifier les variétés en utilisant les méthodes appropriées.

I-24 : Etre capable de constituer, pour l'expédition, des lots homogènes correspondants à la politique commerciale de l'entreprise.

### **I-3 : Etre capable de veiller à la conservation des grains et de mettre en œuvre les installations de séchage des grains**

- I-31 : Etre capable d'utiliser le dispositif de conservation adapté à chaque lot.
  - I-311 : Etre capable d'identifier les caractéristiques techniques de l'installation de stockage (taille des cellules) et de ventilation (pression et débit d'air).
  - I-312 : Etre capable de conduire le refroidissement d'une cellule en utilisant les instruments de mesure disponibles et en fonction des caractéristiques des moyens de conservation.
  - I-313 : Etre capable d'utiliser les produits insecticides appropriés en fonction des règles et procédures définies par l'entreprise.
  - I-314 : Etre capable d'utiliser les installations de transfert des grains (transporteurs, élévateurs).
  - I-315 : Etre capable de conduire une installation en tenant compte des modes de tarification de l'électricité .
- I-32 : Etre capable de contrôler l'efficacité de l'intervention et de surveiller l'état de conservation des lots (température, germination et parasites).

### **I-4 : Etre capable de mettre en œuvre l'installation de collecte dans les meilleures conditions d'hygiène, de sécurité et d'assurer un premier diagnostic de panne**

- I-41 : Etre capable de s'assurer de la conformité des systèmes de sécurité, du bon fonctionnement des installations et des machines.
  - I-411 : Etre capable de citer les caractéristiques des matériels utilisés pour la manutention et le nettoyage des grains.
  - I-412 : Etre capable de citer les termes techniques utilisés couramment pour décrire le matériel et les installations.
  - I-413 : Etre capable de vérifier et contrôler le fonctionnement des installations du silo.
  - I-414 : Etre capable de contrôler les performances techniques des nettoyeurs
  - I-415 : Etre capable de régler et adapter les appareils de nettoyage des grains en fonction des objectifs de qualité recherchés.
  - I-416 : Etre capable de procéder à la mise en route et à l'arrêt des installations du silo.
- I-42 : Etre capable d'appliquer les règles de sécurité sur le site
  - I-421 : Etre capable de citer les règles de sécurité relatives aux installations de stockage des grains dans les silos (explosions de poussières notamment).
  - I-422 : Etre capable d'identifier les situations à risque et de prendre les dispositions permettant de les réduire, soit en utilisant les moyens de prévention à sa disposition, soit en avertissant les instances compétentes de l'entreprise.
  - I-423 : Etre capable d'interpréter les pictogrammes avertissant du danger des produits et agir en conséquence.
  - I-424 : Etre capable de conduire, en respectant les régies de sécurité, le matériel de manutention présent sur le site.
  - I-425 : Etre capable de juger l'opportunité d'intervenir lors d'une panne électrique conformément à l'habilitation reçue de l'entreprise.
  - I-426 : Etre capable de transmettre les consignes de sécurité au personnel venant travailler occasionnellement sur le site.

- I-427 : Etre capable de faire respecter les protocoles de chargement et de déchargement des véhicules et d'organiser les manœuvres sur les embranchements ferroviaires.
- I-428 : Etre capable d'utiliser le matériel de sécurité mis à sa disposition, notamment le matériel de lutte contre l'incendie
- I-43 : Etre capable de citer les règles et d'appliquer les procédures liées a la protection de l'environnement.
- I-44 : Etre capable de diagnostiquer une panne
  - I-441 : Etre capable de mettre en œuvre un programme d'entretien et de vérification des installations et du matériel roulant utilisés en concertation avec le service entretien s'il existe
  - I-442 : Etre capable de déceler l'origine d'une panne d'ordre mécanique ou électrique.
  - I-443 : Etre capable d'identifier à « l'oreille » les anomalies de fonctionnement.

## **II : Etre capable de participer à la vie professionnelle et sociale de l'entreprise**

### **II-1 : Etre capable de présenter les caractéristiques de son entreprise et de son environnement socio-économique**

- II-11 : Etre capable de citer les principales règles de gestion économique de son entreprise.
- II-12 : Lire capable de présenter l'organisation de l'entreprise et des fonctions des différents acteurs.
- II-13 : Etre capable de citer les principales règles de gestion économique de son entreprise.
- II-14 : Etre capable de retrouver à qui s'adresser et à qui transmettre les informations relatives à la marche de son site.
- II-15 : Etre capable de justifier l'incidence de son activité sur les résultats économiques de son entreprise.

### **II-2 : Etre capable de participer aux activités de la vie professionnelle**

- II-21 : Etre capable de rappeler les principales dispositions réglementaires de l'hygiène et de la sécurité.
- II-22 : Etre capable de rappeler les principes essentiels de la législation sociale et du travail, et leurs modalités d'application dans l'entreprise
- II-23 : Etre capable de participer aux réunions de travail organisées dans le cadre de son entreprise (CHSCT, groupes de progrès, etc.).

### **II-3 : Etre capable de décrire la filière grains**

- II-31 : Etre capable de situer la filière grains dans son environnement économique.
- II-32 : Etre capable de situer son entreprise dans la filière régionale, nationale, européenne et mondiale.
- II-33 : Etre capable de décrire l'organisation des représentants de la filière (fédérations professionnelles, OPCA, offices, etc.).

#### **II-4 : Etre capable d'organiser son travail**

- II-41 : Etre capable de s'organiser pour se rendre disponible aux adhérents et collègues de travail.
- II-42 : Etre capable de se donner des priorités dans ses activités pour parer au plus important.
- II-43 : Etre capable d'organiser son travail en fonction du planning qui lui est donné.
- II-44 : Etre capable de déléguer ses activités, en cas de surcharge de travail, en faisant confiance aux collègues de travail.

#### **II-5 : Etre capable de participer à la démarche d'entreprise vis-à-vis de la sécurité alimentaire et la demande des marchés**

- II-51 : Etre capable de connaître les différentes démarches d'organisation et qualité produits.
- II-52 : Etre capable de connaître les principes de la sécurité alimentaire (dont la méthode HACCP).
- II-53 : Etre capable de comprendre la démarche d'entreprise et y participer.
- II-54 : Etre capable de connaître les différents dangers sanitaires liés aux céréales et oléo-protéagineux.
- II-55 : Etre capable de maintenir un environnement propre et sain des infrastructures
- II-56 : Etre capable de contrôler les produits aux différentes étapes (à réception, au stockage, avant expédition) et les enregistrer.
- II-57 : Etre capable de bien réceptionner pour mieux conserver.
- II-58 : Etre capable de conserver les qualités sanitaires des produits.
- II-59 : Etre capable de respecter les règles sanitaires définies par la coopérative.
- II-60 : Etre capable de respecter les exigences, dont les cahiers des charges « clients ».
- II-61 : Etre capable de mettre en œuvre la lutte contre les nuisibles.
- II-62 : Etre capable d'évaluer la situation des installations vis-à-vis de la sécurité alimentaire.
- II-63 : Etre capable de mettre en œuvre les actions correctives liées à la sécurité alimentaire.

---oo000oo--