Le transport de cacao en conteneurs par bateau

CESAM DPS

1 Jour (7h30)

Tarifs

500 €TTC pour les membres du CESAM.

600 €TTC pour les experts et CA recommandés par le CESAM et adhérents PLANETE CSCA.

900 €TTC pour les non membres et experts ou CA non recommandés.

Format

Distanciel ou **présentiel à Paris** dans un lieu classé ERP (à préciser dans les 10 jours précédant la formation)

Formateur

Caroline PAUL • DPS Africa

Session

23 septembre 2024

Public concerné

Tout professionnel de l'assurance Maritime et Transports qu'il soit :

- Salarié de compagnies d'assurance, de courtiers, d'agents maritimes ou d'agents d'assurance.
- Expert ou commissaire d'avaries travaillant dans ce secteur.
- Avocat spécialisé en droit des Transports/Assurance.
- Risk Manager de sociétés actives dans le Transport ou ayant des services logistiques/expéditions traitant de l'assurance transport.

Prérequis

Aucun.

Objectifs opérationnels

- Maîtriser les fondamentaux du transport, emballage et stockage du cacao en conteneurs par bateau.
- Acquérir les bons réflexes en cas de sinistre.

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation

- Questionnaire pré-formation permettant d'identifier les attentes et le niveau des participants.
- Exposés à partir d'un diaporama, suivis de questions-réponses et d'échanges avec les participants.
- Cas pratiques, mises en situation, échanges d'expériences.
- Évaluation des acquis par le biais d'un questionnaire et/ou exercices pratiques en fin de formation.
- Questionnaire de satisfaction à la fin du stage.

Contact : mdocquiert@cesam.org - formation@cesam.org

Inscription : https://www.cesam.org/fr/reseau/formation_v2/

Inscription à réaliser en ligne sur le site du CESAM au plus tard dans la semaine qui précède la formation et sous réserve de places disponibles.

PROGRAMME

Tour de table et évaluation des besoins.

QUELQUES CHIFFRES AUTOUR DU CACAO

- Les plus gros producteurs dans le monde.
- Les routes maritimes.
- FCC – CCC – ECA.

CONNAÎTRE LE CACAO ET EN MAÎTRISER LES RISQUES

- Présentation.
- La récolte.
- Cabossage, fermentation, séchage : des étapes importantes.
- La torréfaction.

L'EMBALLAGE

- Capacité.
- Norme et matière – la fibre d'or.
- Le marquage.

LE STOCKAGE ET LE CONTRÔLE

- Le magasin de stockage.
- Les conditions de stockage.
- La durée et les contrôles nécessaires.
- Les analyses.

LA SÉLECTION DES CONTENEURS

- La pénurie de conteneurs en pleine saison.
- Les différents types de conteneurs.
- La procédure de sélection.
- Âge des conteneurs.

HABILLAGE

- Cargaison en sacs.
- Cargaison en vrac.
- Obstruction de l'aération naturelle.

L'EMPOTAGE

- Contrôle visuel sacs et vrac.
- Pointage sacs et vrac.
- Température.
- Humidité.
- Disposition.
- Traitement des avaries – sacs déchirés & balayures.
- La fumigation.
- Le plombage.
- Les allergènes.
- Les réserves (stockage au terminal).

LES DIFFÉRENTS CLIMATS ET LES CONSÉQUENCES PENDANT LE TRANSPORT

- La transpiration.
- La condensation.
- L'humidité relative.
- Le point de rosée.
- Le Sea protest.

LE CHARGEMENT IDÉAL À BORD

- Les risques majeurs (chaleur – contamination).
- En cale ou en pontée ?
- Durée du transit et ses problématiques.

LES AVARIES À DESTINATION

- La recherche des causes.
- Les tests à effectuer.
- Les mesures de sauvetage.
- Des normes sanitaires différentes - danger !

ÉTUDE DE CAS

CONCLUSION ET AVENIR

LES QUESTIONS TESTS

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 11756158975 auprès du préfet de la région d'Île-de-France. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.