H3306
RESPONSABLE DE SILO

Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe de silo

Définition

Le Responsable de silo est chargé de l'exploitation des silos de stockage de céréales, oléagineux et autres produits agricoles.

- Supervise la réception et le stockage des produits dans le silo
- Contrôle la qualité des produits stockés et assure leur conservation dans le respect des normes de sécurité alimentaire
- Gère les opérations de nettoyage et d'entretien des installations
- Coordonne les équipes et planifie les activités du silo

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac +2 à Bac +3 généralement dans le domaine de l'agronomie, de la production végétale ou animale ou en gestion de production agricole. Une expérience dans le secteur de l'agroalimentaire ou de la gestion des stocks est souvent demandée.
Des CACES (Certificats d'Aptitude à la Conduite En Sécurité) peuvent être requis pour la conduite d'engins de manutention.

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Gérer les opérations de chargement et déchargement
- Superviser la gestion des stocks
- Contrôler les conditions de stockage des produits
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires — Transition écologique
- Surveiller les paramètres de température et d'humidité des silos
- Vérifier le fonctionnement des équipements et des installations, identifier les anomalies et les actions préventives ou correctives

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Collecter des échantillons pour analyse

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Collaborer avec les agriculteurs, les coopératives et les clients pour planifier les opérations de réception et de livraison

Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe
- Optimiser les effectifs, l'adéquation et l'allocation des ressources

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Renseigner les documents de contrôle de conformité, de traçabilité et de suivi qualité
- Gérer les relations avec les clients et les fournisseurs

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Planifier les rotations de stock
- Identifier les besoins en équipements et en matériels
- Organiser le rangement dans un espace de stockage
- Vérifier la qualité et la propreté d'équipements ou de matériels
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Piloter une démarche qualité, un processus d'amélioration continue
- Superviser des opérations, des actions
- Superviser la maintenance régulière des équipements
- Analyser les risques de contamination — Transition écologique

Développement économique

- Piloter une activité
- Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Réaliser une veille technique ou technologique pour anticiper les évolutions — Transition numérique
- Planifier et interpréter la réalisation des mesures, analyses et des résultats

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Expliquer et faire respecter les règles et procédures

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Management, Social, Soin

- Organiser le travail d'une équipe
- Evaluer et développer les compétences de ses collaborateurs
- Faire appliquer les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) — Transition écologique
- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Evaluer les besoins en personnel et recruter en conséquence

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Rédiger un rapport, un compte rendu d'activité
- Suivre les évolutions réglementaires en matière de sécurité alimentaire
- Evaluer régulièrement les procédures opérationnelles du silo

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de leadership
- Faire preuve de sens des responsabilités
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Savoirs

Normes et procédés

- Procédures et plan de stockage
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Procédures de nettoyage et de désinfection des silos

Domaines d'expertise

- Types de céréales
- Management opérationnel

Produits, outils et matières

- Utilisation de balances et de systèmes de pesage
- Utilisation de systèmes automatisés dans un silo
- Utilisation de logiciels de gestion de silo — Transition numérique
- Utilisation de produits phytosanitaires

Techniques professionnelles

- Techniques de ventilation des silos
- Maintenance préventive des équipements de production en industrie alimentaire — Transition écologique

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En environnement allergène
- En grande hauteur
- En milieu industriel
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Utilisation d'escaliers

Horaires et durée du travail

- Travail en astreinte
- Travail en journée
- Travail par roulement
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Publics spécifiques

- Clientèle d'entreprises

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Agriculture et élevage

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail