



Lundi 4 février 2019

* Pouvoir de Coupe du Couteau

Programme de formation

Public visé

- Professionnel Boucher, en activité

Prérequis

- **Amener sa mallette de couteaux le jour du stage**

Intervenant

- Thierry SINEAU EMB

Temps

Durée : 7h00
Début : 8h30
Fin : 16h30

Lieu

Hôtel Restaurant Le CHRISMAS
33 Grand Rue
29150 CHATEAULIN

OBJECTIFS

- Etablir un diagnostic de la pratique professionnelle du stagiaire en matière d'affûtage et d'affilage
- Amener le stagiaire à effectuer les actions correctives et à maîtriser les facteurs de troubles musculo-squelettiques et diminuer la pénibilité au travail

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Différents types de fusils
- Haltères de compréhension de l'effort
- Outil d'appréciation de la pression
- Affûteuse ZAHND EVO4
- Machine ANAGO : analyse du PCC
- Goniomètre

METHODES PEDAGOGIQUES

- Méthodes actives et participatives
- Vidéoprojection
- Paperboard
- Microscope USB
- Mise en situation du stagiaire

CONTENU DE LA FORMATION

1. Les principes de l'affûtage : outils, règles et résultantes

a. Description du couteau et objectif de l'affûtage

L'objectif est d'acquies le vocabulaire professionnel et de visualiser les composants du couteau

b. Les différents outils d'affûtage et opérations à réaliser

Présentation des différents matériels existants au travers de films

c. Démonstration et passage sur la meule bande humide ou touret

Démonstration de chaque opération d'affûtage avec tests/visualisation de la lame à chaque étape. Les stagiaires mettront en évidence la méthodologie la plus adaptée en veillant aux règles d'hygiène et de sécurité

2. Définition de l'affilage : les règles et les causes d'un mauvais affilage

a. Étude des gestes

Mise en situation du stagiaire quant à la manière dont il utilise les outils

b. les différents matériels d'affilage

Présentation des différents matériels existants au travers de films

c. Les conséquences d'un mauvais affilage :

matière, productivité, TMS et risques d'accidents

Test de pouvoir de coupe des couteaux et interprétation des résultats en termes d'efforts

d. Objectif et règles d'un affilage

Mise en évidence par le stagiaire de la méthodologie la plus adaptée en veillant aux règles d'hygiène et de sécurité

3. Mise en application et corrections

a. Exercices de récupération du fil

Le formateur démontre la performance de la méthodologie trouvée en termes d'affilage puis simule les différents états du fil pour introduire la notion de redressage, mise en situation individuelle des stagiaires

b. Moyens de contrôle et pistes de solutions

Observations, corrections et reformulations par le formateur

c. Tests de pouvoir de coupe sur banc d'essai

Tests sur banc d'essai afin d'apporter des résultats factuels sur chacune des étapes d'affûtage et d'affilage

COMPÉTENCES VISÉES

En fin de stage, le stagiaire est capable :

- de comprendre les enjeux professionnels d'un bon affûtage et du bon affilage au fusil
- d'atteindre un niveau de performance en matière d'affûtage et d'affilage des couteaux en adéquation avec les exigences du métier

À la fin de la formation, le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation.

La formation est sanctionnée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.

Affûteuse ZAHND EVO4



Nous contacter :

01 53 17 15 08 Aline Fourgeot

aline.fourgeot@ensmv.org

01 53 17 15 09 Barbara Lenoble

barbara.lenoble@ensmv.org

Tests de pouvoir de coupe individuels pour chaque stagiaire



innovation

École nationale supérieure des métiers de la viande
37, boulevard Sault - 75012 Paris

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°11 75 000 5175 auprès du Préfet de la région Île-De-France

ENSMV
Spécialiste des formations
bouchère charcuterie traiteur