

Affûtage et affilage des couteaux, Maîtrisez votre PCC* (Dpt 22)

Lundi 14 octobre 2019

* Pouvoir de Coupe du Couteau

PUBLIC VISÉ



- Professionnel Boucher, en activité (commercial, vendeur...)

PRÉREQUIS



- CAP ou équivalence au minimum

INTERVENANT



- André HAMELIN

TEMPS



Durée : 7h00
Début : 8h30
Fin : 16h30

LIEU



CMA Côte-d'Armor Rue du Tertre de la Motte, 22440 Ploufragan

Amener sa mallette de couteaux le jour du stage



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 pédagogique

- 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



Méthodes pédagogique

- Méthodes actives et participatives, vidéoprojection, paperboard
- Microscope USB, mise en situation du stagiaire



Compétences acquises

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 chaque 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 validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.



Nous contacter



Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org - Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 – Code APE : 85 59B

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France