

## Maîtriser le pouvoir de coupe de ses outils : Affûtage et affilage des couteaux

Lundi 2 juin 2025

DPT 56

*Cette formation s'adresse aux professionnels souhaitant se former à l'affûtage et l'affilage des couteaux dans le cadre de la démarche de prévention des TMS*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420€ HT/pers.	Ludovic Bégau, Formateur affûtage et affilage des couteaux partenaire de la CARSAT	Durée : 7 heures Début : 8 :30 Fin : 16 :30	A confirmer



### Objectifs

Pour l'affûtage :

- Mieux comprendre le fonctionnement du corps humains et les facteurs de TMS.
- Comprendre l'importance d'avoir un couteau qui coupe
- Présentation de l'équipement (meule à bande humide et à pierre)
- Acquisition des bonnes procédures d'affûtage afin de diminuer la pénibilité, d'assurer une sécurité et une qualité de travail optimale
- Applications pratiques avec affûtage des différents types de couteaux avec contrôle du pouvoir de coupe des couteaux tout au long de la journée (savoir-faire et évaluation)
- Redonner aux taillants l'épaisseur et la finesse d'origine
- Appréhender les gestes et postures conformes aux besoins spécifiques de l'outil

Pour l'affilage :

- Présentation des différentes broches croisées, des différents fusils
- Initiation à l'affilage sur ce matériel (savoir)
- Identifier les différentes natures d'un fil (virés, retournés, écrasés)
- Mises en pratique et contrôle de la qualité de l'affilage (savoir-faire et savoir évaluer sa qualité de coupe)



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Apport théorique à l'aide de films et diaporamas.
- Travaux pratiques à l'aide de couteaux, de broches croisées, fusils et meule.
- Le module sera composé d'un module théorique et de pratique

### Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)



### Contenu pédagogique

Théorie

- Le couteau : constitution, angles de L'importance du couteau qui coupe, la prévention des TMS.
- Utiliser le vocabulaire commun (couteau, meuble, fusil, ergosteel, whizard ...)
- Les règles de sécurité (EPI, déplacement des couteaux...)
- Les règles d'hygiène (nettoyage et stérilisation, spécifiques des ateliers, rotation)
- L'affûtage : critères de réussite, mise en forme du taillant, moyens de contrôle.
- L'affilage : outils, critères de réussite, précaution d'utilisation, récupérer le fil.
- Mise en place d'un indicateur de pouvoir de coupe des couteaux.

Pratique

- Apprendre la technique sur une meule à bande humide et autre si nécessaire.
- L'importance de l'entretien des outils d'affûtage.
- Contrôler de l'affûtage.



### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid