



Affûtage et affilage des couteaux

Suivant ED 6274 de L'INRS

Objectifs

A l'issue du module de formation, le stagiaire sera capable de :

- > Identifier et prévenir les risques liés à l'utilisation du couteau dans son quotidien,
- > Identifier et utiliser dans le respect des bonnes pratiques professionnelles (hygiène, sécurité,...) le matériel destiné aux opérations d'affûtage et d'affilage,
- > Réaliser les opérations d'affûtage et d'affilage et identifier les points de contrôle utiles avant et après ces opérations.

Participants

- Opérateurs de production travaillant avec un couteau Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap (*sous réserve d'avis médical)

Pré-requis

Aucun.

La compréhension du français faciliterait l'acquisition des connaissances .

Programme

- ▶ **Présentation du stage et des objectifs**
- ▶ **Recueil des attentes des participants**
- ▶ **Les bases théoriques :**
 - Les enjeux d'un couteau qui coupe (prévention des TMS, impact sur la productivité,...) ;
 - Le matériel et l'organisation nécessaires à la maîtrise du pouvoir de coupe ;
 - Le couteau (définition, qualité de l'acier, caractéristiques de la lame, critères de choix d'un couteau, normes d'usure,...) ;
 - Les défauts du taillant ;
 - Les opérations d'affûtage et d'affilage : les différents matériels disponibles sur le marché (machines à affûter, meules, modules à broches croisées, fusils,...), leurs avantages et leurs inconvénients ;
 - Le stockage, le nettoyage et la désinfection des couteaux ;
 - Le contrôle, le nettoyage et maintenance de 1^{er} niveau du matériel d'affûtage/affilage.
- ▶ **Travaux pratiques :**
 - Les points de contrôle utiles avant les opérations d'affûtage et d'affilage :
 - › Contrôle du taillant / du tranchant de la lame (l'état du fil,...)
 - › Niveaux de dégradation relevant de l'affilage et de l'affûtage
 - Les opérations d'affûtage et d'affilage
 - › Travaux sur machines d'affûtage : réalisation des d'évidage, de mise en forme du taillant, d'émorfilage, de polissage et d'alignement du fil)
 - › Techniques du fusil et utilisation des broches croisées



- Les points de contrôle utiles après les opérations d'affûtage et d'affilage
 - L'utilisation du matériel d'affûtage et d'affilage dans le respect des bonnes pratiques professionnelles :
 - Modes opératoires, règles d'utilisation...
 - Analyse des risques liés à la mise en œuvre des appareils, protection du salarié
 - Les équipements de protection utiles
 - Les définitions de poste et les habilitations liées à la mise en œuvre de ces matériels
- ▶ **Evaluation des connaissances et compétences**
- ▶ **Bilan de la formation**

Moyens d'encadrement

Coordination de la formation : Nathalie ONNILLON

Intervention : Formateur consultant spécialisé dans les métiers de l'agroalimentaire, certifié « PRAP » (Prévention des Risques liés à l'activité physique)

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques avec diaporama
Démonstrations par l'animateur
Mises en application pratiques sur matériel

Validation

Un contrôle des connaissances et des compétences est effectué en fin de stage.

Modalités

Durée de la formation

1 jour (7 heures)

Lieu de la formation

La formation se déroule dans le cadre d'un stage inter-entreprises.
Pour connaître les lieux de formation, consultez le calendrier des stages inter-entreprises.