



## Affûtage et/ou 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/ou d'affilage,
- > Réaliser les opérations d'affûtage et/ou 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/ou 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<sup>er</sup> niveau du matériel d'affûtage/affilage.
- ▶ **Travaux pratiques :**
  - Les points de contrôle utiles avant les opérations d'affûtage et/ou 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/ou 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/ou 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, Responsable pédagogique et référente handicap

Intervention : Formateur consultant spécialisé dans les métiers de l'agroalimentaire

## **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**

Stage inter : Formation initiale (7H) / Recyclage (3.5H)

Stage intra : Formation initiale (7H) / Recyclage (De 1.5H à 3.5H en fonction du nombre de participants et de l'option affûtage et/ou affilage)

### **Lieu de la formation**

La formation peut se dérouler dans le cadre d'un stage inter-entreprises ou en intra (dans les locaux des entreprises clientes).

### **Nombre de participants**

10 participants maximum par session

### **Délai d'accès à la formation et tarifs**

Voir nos conditions sur notre site : [hypreviaformation.com](http://hypreviaformation.com)