



Affûtage 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,
- > Réaliser les opérations d'affûtage 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.

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 : les différents matériels disponibles sur le marché (machines à affûter, meules,...), 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.
- ▶ **Travaux pratiques :**
 - Les points de contrôle utiles avant les opérations d'affûtage :
 - 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
 - Travaux sur machines d'affûtage : réalisation des d'évidage, de mise en forme du taillant, d'émorfilage, de polissage et d'alignement du fil)
 - Les points de contrôle utiles après les opérations d'affûtage
 - L'utilisation du matériel d'affûtage 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 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

Stage 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