

COUTEAU QUI COUPE : Perfectionnement Affûtage

Objectifs et compétences visées :

Maîtriser l'affûtage d'un couteau

Définir le matériel, la formation du personnel, l'organisation du travail, nécessaires à la maîtrise du pouvoir de coupe

Savoir affûter ses couteaux de manière efficace et répétitive

Concilier l'hygiène de son matériel tranchant à la qualité du taillant et à la sécurité du personnel

Tenir compte dans son travail quotidien des facteurs de risques et d'accidents dus aux couteaux

Contenu

Maîtriser le pouvoir de coupe

- La démarche du couteau qui coupe en entreprise : Principe ; méthode
- Les enjeux :
 - o Assurer la sécurité du personnel
 - o Améliorer la qualité des produits
 - o Augmenter les rendements matière

Les bases théoriques

- Définition d'un couteau
- Les défauts du taillant
- Les opérations d'affûtage et d'affilage : définition, paramètres de réussite et stratégie
- Les machines d'affûtage : avantages et inconvénients

Acquisition d'un savoir-faire technique pour améliorer le pouvoir de coupe

- Travaux sur machines d'affûtage
- Affilage avec fusil et broches croisées
- Ressentir le couteau qui coupe, ne coupe pas
- Reprise individuelle des critères

Contrôle de la qualité de coupe des outils finis

Aspects sécurité et hygiène : protection du salarié, protection du fil, hygiène du matériel



Prérequis

Cette formation nécessite d'avoir suivi la formation "Affûtage et Affilage des couteaux : Initiation"

Modalités de suivi de l'exécution du programme et appréciation du résultat

Feuille d'émargement
Évaluation de la formation par les stagiaires (questionnaire)



Personnes concernées

Toutes personnes utilisant des couteaux



Intervenant

Cécile BOURREL : Intervient dans les domaines de l'Hygiène Alimentaire, Santé et Sécurité au Travail et en Technologies de transformation des produits carnés
Techniciens PYRAGENA



Méthode pédagogique

Formateur reconnu par la CARSAT et la MSA dans le cadre de la « Démarche du couteau qui coupe »

- Vidéo projection pour la représentation théorique, avec des illustrations concrètes
- Applications pratiques sur machine d'affûtage
- Remise d'un dossier pédagogique, contenant les documents essentiels et reprenant les principales règles



Validation

Évaluation du stagiaire par le formateur

Questionnaire
Certificat de réalisation



Durée

½ journée
Intra/ Inter entreprise
Nombre de stagiaire/ groupe : 6 personnes maximum



PYRAGENA
Pyrénées Adour Génie Alimentaire

59 Route de Samadet – 64 410 ARZACQ ARRAZIGUET
Tel : 05 59 04 49 35 – SIRET : 412 914 442 000 22 – NDA : 72640170464