

Filetage - perfectionnement

Cette formation vous permettra de perfectionner les techniques de base du travail au couteau et les gestes techniques liés aux opérations de filetage.

Durée : 70.00 heures - 10.00 jour(s)

Calendrier prévisionnel :

A définir selon les besoins de l'entreprise

Effectif mini | maxi : 5 | 12

Profils des stagiaires

- Tous publics

Prérequis

- Avoir suivi le module « Programme de formation Filetage – Les bases » ou avoir les bases des techniques de filetage
- Comprendre et parler la langue française (Sinon, possibilité de traduction en langue disponible sur demande)

Lieu de réalisation & Accessibilité

Cette formation est dispensée dans les locaux de l'entreprise

Elle est accessible à tout moment, y compris aux personnes en situation de handicap*, dans le cadre d'une convention qui sera préalablement signée avec l'entreprise et qui prévoira la bonne accessibilité des locaux et l'adéquation des moyens pédagogiques au Public en Situation de Handicap (PSH).

* Retrouvez L'offre de services et d'aides financières de l'AGEFIPH à télécharger, en suivant le lien : <https://www.agefiph.fr>

Prix HT indicatif entreprise d'une session de formation : € 9000.00

Demandez-nous un devis personnalisé

Nos frais de déplacement sont fonction de la situation géographique du lieu de formation

Objectifs pédagogiques

- OBJECTIFS COMPORTEMENTAUX
- Assiduité
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- OBJECTIFS THEORIQUES
- Connaissance de l'anatomie du produit travaillé
- OBJECTIFS PRATIQUES
- Savoir travailler le produit selon le Cahier des charges client
- Savoir affiler son couteau pour la découpe (filetage) et limiter les risques de TMS
- Savoir découper (fileter) les différents morceaux du produit travaillé
- Atteindre 80% de la performance au poste demandée par le client

Contenu de la formation

- La progression pédagogique de la formation s'appuiera sur plusieurs phases d'apprentissage, avec une partie théorique et une partie pratique :
 - Perfectionnement des techniques de découpe (filetage)
 - Perfectionnement et répétition des gestes de la découpe (filetage)
 - Contrôle de la performance et de la qualité produit pour un résultat en phase avec les attendus client
- ACCUEIL, PRESENTATION DE LA FORMATION & EVALUATION DES STAGIAIRES
 - Accueil des participants
 - Présentation du formateur et des objectifs et du déroulé de la formation (planning, RI, repas, feuilles d'épargement, pauses...)
 - Tour de table vérification des niveaux, présentations et attentes des participants
 - Evaluation des connaissances des participants, le cas échéant
- ETRE CAPABLE DE RECONNAITRE L'ANATOMIE DU PRODUIT TRAVAILLE
 - Présentation de l'anatomie du produit et de ses muscles (filets)
 - Présentation de la localisation et de la structure du muscle (filet)
 - Présentation des caractéristiques : produit brut et produit fini
 - Revue des non conformités
 - Présentation des différents vocabulaires
- MISE EN PRATIQUE SUR LIGNE ECOLE DE TRAVAIL DE DECOUPE
 - Reconnaître les différents morceaux
 - Séparer les différents morceaux
 - Respecter les filets (rendement matière)
- BILAN DE FIN DE FORMATION
 - Conclusion
 - Evaluation finale individuelle
 - Bilan au participant et au client

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Thierry GAUDIN | référent CARSAT PreventiCoupe | Intervenant pour la MSA | Formateur PRAP IBC | 33 ans d'expérience dans l'Agroalimentaire
Juan PRIEGO | 33 ans d'expérience dans l'Agroalimentaire

Moyens pédagogiques et techniques

Numéro SIRET: 82454202100020 | Numéro de déclaration d'activité: 52850201285 (auprès du préfet de région de: Pays de Loire)



- Accueil des stagiaires dans une salle dotée d'un vidéoprojecteur,, de prises électriques et rallonges électriques
- Matériels nécessaires à la mise en pratique : EPI, couteaux, broches croisées, fusils, ligne école et matière première
- Support de formation projeté (communiqué en dématérialisé le cas échéant)
- Méthodes interrogatives, actives et participatives à travers différentes techniques d'animation (test, questionnements, mise en pratique)

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Questionnaire d'autoévaluation (le cas échéant)
- Feuilles de présence
- Pendant la formation : grille d'évaluation des acquis (évaluation théorique orale et évaluation pratique sur banc test)
- Phase pratique : démonstration du formateur, mise en pratique du stagiaire, commentaires et correction du formateur, mise en œuvre des correctifs du stagiaire, observations du formateur
- En fin de formation : questionnaire de satisfaction stagiaires
- Après la formation : certificat de réalisation par stagiaire
- Après la formation : questionnaire de satisfaction client