

Affutage - perfectionnement

Cette formation vous permettra de perfectionner l'acquisition des techniques de base du travail d'affutage dans une démarche de prévention des Troubles Musculosquelettiques (TMS) liés au travail au couteau dans l'entreprise.

Durée : 3.50 h - 0.50 jour(s)

Calendrier prévisionnel :

A définir selon les besoins de l'entreprise

Effectif mini | maxi : 5 | 7

Profils des stagiaires

- Tout public manipulant des objets tranchants

Prérequis

- Avoir suivi le programme de formation "Affutage" bases ou avoir les bases des techniques d'Affûtage
- Comprendre et parler la langue française (sinon, 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 : € 450.00

Demandez-nous un devis personnalisé

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

Objectifs pédagogiques

- Accompagner une démarche de prévention des TMS liés au travail au couteau dans l'entreprise, au niveau matériel (choix des équipements) et organisationnel
- Réaliser les opérations d'affûtage en respectant les bonnes pratiques
- Identifier, contrôler, utiliser et entretenir l'ensemble des matériels employés pour les opérations d'affûtage

Contenu de la formation

- La progression pédagogique de la formation s'appuiera sur des phases de perfectionnement de l'affûtage, avec une partie théorique et une partie pratique.
- Accueil, présentation de la formation & évaluation des stagiaires
 - Accueil des participants
 - Présentation du formateur et des objectifs et du déroulé de la formation (planning, RI, repas, feuilles d'emargement, pauses...)
 - Tour de table vérification des niveaux, présentations et attentes des participants
 - Evaluation des connaissances des participants, le cas échéant
- Sensibilisation aux troubles musculosquelettiques (TMS)
 - Les troubles musculosquelettiques
 - La prévention des TMS
 - Les enjeux
 - Les différents acteurs
 - Les facteurs influençant le pouvoir de coupe
- Les différents couteaux
 - Les différentes parties d'un couteau
 - Savoir adapter son couteau à son poste de travail
 - L'entretien du couteau
 - Le nettoyage du couteau
 - Le transport du couteau
 - La détérioration du couteau
- Se perfectionner à l'affûtage
 - Définition
 - Les différentes machines d'affûtage
 - L'entretien des machines d'affûtage
 - Le protocole d'affûtage
 - Analyse du dispositif d'affûtage et affilage dans l'entreprise

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

- Accueil des stagiaires dans une salle dotée d'un vidéoprojecteur de prises électriques et rallonges électriques
- Moyens techniques : couteaux, appareil de mesure MENTOR, meules à bande, calibre de contrôle et servante
- 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)



- Livret Affûtage/affilage

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)
- En fin de formation : questionnaire de satisfaction stagiaires
- Après la formation : certificat de réalisation par stagiaire
- Après la formation : questionnaire de satisfaction client