

Affilage / Affutage - dispositif PreventiCoupe

Les troubles musculosquelettiques constituent la première maladie professionnelle reconnue en France depuis plus de 20 ans. Ils ne cessent d'augmenter et représentent un coût financier important pour les entreprises et la société. Le secteur de l'agroalimentaire est particulièrement concerné notamment à travers l'utilisation de couteaux. A cela s'ajoute des obligations réglementaires du code du travail auxquelles l'employeur doit répondre en devant veiller à la santé et à la sécurité de ses salariés. L'Assurance Maladie – Risques professionnels, par le biais de ses actions de prévention sur le pouvoir de coupe d'un couteau, a créé un dispositif « diagnostic-formation » intégré à la démarche PreventiCoupe (démarche de prévention des TMS liés aux couteaux et à leur pouvoir de coupe).

Forma-Pôle s'inscrivant dans cette dynamique de prévention vous propose de réaliser un diagnostic de votre entreprise puis une formation –action « affûtage/affilage » basée sur la démarche PreventiCoupe.

Durée : 7.00 h - 1.00 jour(s)

Calendrier prévisionnel :

A définir selon les besoins de l'entreprise

Effectif mini | maxi : 1 | 6

Profils des stagiaires

- Tout public manipulant des objets tranchants

Prérequis

- Aucun

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 : € 900.00

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 (analyse des situations de travail) - C6
- Réaliser les opérations d'affûtage et d'affilage en respectant les bonnes pratiques - C2|3 (pratique)
- Identifier, contrôler, utiliser et entretenir l'ensemble des matériels employés pour les opérations d'affûtage et d'affilage - C1|2|3|4|5

Contenu de la formation

- ACCUEIL, PRESENTATION DE LA FORMATION & EVALUATION DES STAGIAIRES
 - Accueil des participants
 - Présentation du formateur, des objectifs et du déroulé de la formation (planning, RI, repas, feuilles d'émergence, 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 musculosquelettique (définition | Conséquences/Pathologies | Les facteurs de risques
 - La prévention des TMS
 - Les enjeux (Les enjeux humains, juridiques, sociaux et financiers | Les 9 principes généraux de prévention
 - Les différents acteurs
 - Analyse d'une situation de travail (grille ITAMAMI)
 - Les facteurs influençant le pouvoir de coupe (Le matériel d'affûtage et son entretien | Le matériel d'affilage et son entretien | Les couteaux et leurs entretiens)
- 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 (Relevant de l'affûtage | Relevant de l'affilage)
- Se former à l'affûtage
 - Définition
 - Les différentes machines d'affûtage
 - L'entretien des machines d'affûtage
 - Le protocole d'affûtage (L'évidage de la lame | La mise en forme du taillant | L'éamorfilage | Le polissage du tranchant | L'alignement du fil
 - Analyse du dispositif d'affûtage et affilage dans l'entreprise
- Se former à l'affilage
 - Définition
 - L'entretien du fil
 - Les détérioration relevant de l'affilage
 - Les outils d'affilage (Choix et mode d'utilisation des outils | L'entretien des outils
 - Les facteurs intervenant sur la qualité de l'affilage
 - Le contrôle de la qualité d'affilage

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

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dotée, vidéoprojecteur, de prises électriques et rallonges électriques
- Moyens techniques : couteaux, broches croisées, fusils, appareil de mesure MENTOR, meules à bande, calibre de contrôle et servante
- Utilisation de méthodes pédagogiques transmissives (diaporama, vidéos), interrogatives, actives et participatives à travers différentes techniques d'animation (tests, questionnements, étude de cas, mises en pratiques...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Livret affûtage/affilage

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Avant la formation : Grille d'autodiagnostic de l'entreprise
- Feuilles de présence
- Pendant la formation : grille d'évaluation du participant tout au long de la formation (évaluation théorique orale et évaluation sur banc test pour la partie pratique)
- A l'issue de la formation : Fiche individuelle d'appréciation
- Après la formation : certificat de réalisation à chaque participant
- Suivi à 3 semaines