

## Agroalimentaire



### Intervenants

- Responsable atelier de transformation et boucher

### Durée et horaires

- 1 journée (7h)

### Date(s) et lieu

- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

Taux de réussite, de satisfaction : informations disponibles sur notre site internet

### CONTACT

- Secrétariat CFPPA
- Tél : 05 65 77 75 03
- Mail : cfppa.rodez@educagri.fr
- N° d'Activité : 7312P001112

## AFFÛTAGE ET AFFILAGE DU COUTEAU

### OBJECTIFS

- Assurez une maîtrise de l'affûtage et de l'affilage des opérateurs afin de garantir un pouvoir de coupe de la lame et d'éviter ainsi les risques professionnels

### PUBLIC, PRE-REQUIS ET INSCRIPTION

- Exploitant alimentaire, agriculteurs transformateurs, salarié, demandeur d'emploi, porteur de projet, stagiaire de formation diplômante ou VAE
- Accueil tout public
- Inscription : signature d'une convention

### COÛT GLOBAL

- Frais pédagogiques : 200 €/personne *le CFPPA n'est pas assujetti à la TVA*
- Restauration : 8,80€/repas

*\*Possibilité de financement par un organisme financeur (OPCO, Pôle Emploi, VIVEA...). N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.*

*Les conditions financières complètes seront précisées sur la convention*

## PROGRAMME

### Accueil, présentation de la formation, tour de tables des attentes des stagiaires

#### Pourquoi affûter les outils coupants et tranchants—2h

- Comprendre l'intérêt de l'affûtage et de l'affilage et les effets sur la qualité de travail et la santé de l'opérateur
- Diminuer les risques de TMS pour gagner en performance
- Evaluer les points forts et les points faibles pour décider des moyens à mettre en œuvre dans son entreprise

#### Les couteaux – 1h

- Identifier les différentes parties de la lame, leur utilité et leur importance dans le pouvoir de coupe

- Comprendre l'impact direct de l'état de la lame sur la performance, la qualité de travail et la santé de l'opérateur

#### L'affûtage et l'affilage du couteau et travaux pratiques—3h

- Apprendre la technique d'affûtage et d'affilage et mise en situation
- Être capable d'identifier le dysfonctionnement de son affileur et de le régler
- Evaluation de la qualité de l'affilage, mise en œuvre des actions correctives, validation

#### La sécurité et l'hygiène—1h

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité et de transport applicables au travail du couteau
- Connaître le protocole de nettoyage, de désinfection et de rinçage de son couteau

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation, d'échanges et de retour d'expérience, à partir d'exemples concrets, d'exposés et démonstrations.
- Séances en salle équipée (vidéo projection, tableaux) et travaux pratiques en atelier
- Dossier technique remis aux stagiaires, formulation type de procédures qualité spécifiques à chaque stagiaire

## MODALITES DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz interactif en cours de formation
- **Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires**
- Attestation de formation



AGRICAMPUS RODEZ—LA ROQUE

Formation professionnelle continue et apprentissage

Route d'Espalion—CS 73355 ONET-LE-CHÂTEAU—12033 RODEZ Cedex 9

Tel : 05 65 77 75 03—Mail : cfppa.rodez@educagri.fr / cfa.noa@educagri.fr

