

**Agroalimentaire**  
**Formation courte**

## AFFÛTAGE ET AFFILAGE DU COUTEAU



### INTERVENANT

Responsable atelier de transformation et boucher

### DURÉE, DATE(S) ET LIEU

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

### ACCESSIBILITÉ

Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap (contacter votre centre de formation)

### 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, PRÉ-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

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- 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 (vidéoprojection, tableaux) et travaux pratiques en atelier
- Dossier technique remis aux stagiaires, formulation type de procédures qualité spécifiques à chaque stagiaire

### MODALITÉS 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

# PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de table, 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
- Évaluer 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
- Évaluation 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 applicable au travail du couteau
- Connaître le protocole de nettoyage, de désinfection et de rinçage de son couteau

## CONTACTS

CFPPA LA ROQUE  
Route de la Roque  
12033 Rodez CEDEX 9

05 65 77 75 03  
cfppa.rodez@educagri.fr

