Affutag'outils

FORMATIONS PROFESSIONNELLES EN LIGNE

Affûtage, affilage, aiguisage des couteaux dans les métiers de l'alimentation - Pour tuteur

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

- Connaître les différents types de lames, manches et couteaux
- Connaître les impactes d'un mauvais choix de couteau et d'un mauvais entretien
- Savoir évaluer et remédier au défaut du fil de la lame
- Développer sa sensorialité pour déceler et réparer les défauts du fil
- Connaître et maîtriser les techniques d'affilage, d'affûtage et d'aiguisage du couteau

PROGRAMME DE FORMATION

- Les caractéristiques du couteau, de la lame et du fusil
- Les meules
- Affûtage
- Affilage
- Aiguisage
- Ecrouissage
- Les fusils et broches croisées

LES PREREQUIS

Travailler dans les métiers de l'alimentation.

PUBLIC

Tout opérateur, les responsables ou les membres du CHSCT de la branche des métiers de 'alimentation.

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux d'un bon matériel de coupe et de son bon entretien pour l'efficacité exécution, l'amélioration des conditions de travail et la présentation des Produits finis. Maintenir la qualité opérationnelle du matériel de coupe.

METHODE PEDAGOGIQUE

Apport didactique. Exercices de mise en situation.

DUREE

7 heures (4h de théorie 3 h de pratique sur meule et fusil)

SESSIONS SIMILAIRES

Sessions présentielles sur de-mande: www.fctv.fr

FCTV
Route des Bastides — 32160 Beaumarchès
info@fctv.fr — www.fctv.fr