



FORMATIONS PROFESSIONNELLES EN LIGNE

L'affûtage des couteaux dans les métiers de l'alimentation - Tuteur

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

- Connaître les différents types de couteaux, de lames et de manches
- Connaître les conséquences d'un mauvais choix et d'un mauvais entretien
- Savoir évaluer et remédier aux défauts du fil
- Connaître et maîtriser les techniques d'affûtage du couteau.
- Savoir choisir la meule d'affûtage.

PROGRAMME DE FORMATION

- Travailler avec un couteau qui coupe
- L'usure du fil de la lame
- L'angle d'affûtage
- La qualité des outils
- Le support d'organisation
- Remplacer son couteau durant la journée
- La longévité de coupe
- Les conséquences d'un couteau qui ne coupe plus
- Conseils

DUREE

7 heures (4h de théorie, 3h de pratique)

LES PRE REQUIS

Travailler dans les métiers de l'alimentation

PUBLIC

Tout opérateur, responsables, membres du CHSCT de la branche de l'alimentation

OBJECTIFS

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

METHODE PEDAGOGIQUE

Apport didactique
Exercices et mise en situation

SESSIONS SIMILAIRES

Sessions présentielle sur demande: www.fctv.fr

FCTV

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