École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00
www.ensmv.com

Maîtriser le pouvoir de coupe de ses outils : Affûtage et affilage des couteaux

Lundi 15 février 2027

Cette formation s'adresse aux professionnels souhaitant se former à l'affûtage et l'affilage des couteaux dans le cadre de la démarche de prévention des TMS

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420€ HT/pers.	Ludovic Bégaud, Formateur affûtage et affilage des couteaux	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37, Boulevard Soult 75012 Paris

Objectifs

Pour l'affûtage :

- Mieux comprendre le fonctionnement du corps humains et les facteurs de TMS.
- Comprendre l'importance d'avoir un couteau qui coupe
- Présentation de l'équipement (meule à bande humide et à pierre)
- Acquisition des bonnes procédures d'affûtage afin de diminuer la pénibilité, d'assurer une sécurité et une qualité de travail optimale
- Applications pratiques avec affûtage des différents types de couteaux avec contrôle du pouvoir de coupe des couteaux tout au long de la journée (savoir-faire et évaluation)
- Redonner aux taillants l'épaisseur et la finesse d'origine
- Appréhender les gestes et postures conformes aux besoins spécifiques de l'outil

Pour l'affilage :

- Présentation des différentes broches croisées, des différents fusils
- Initiation à l'affilage sur ce matériel (savoir)
- Identifier les différentes natures d'un fil (virés, retournés, écrasés)
- Mises en pratique et contrôle de la qualité de l'affilage (savoir-faire et savoir évaluer sa qualité de coupe)

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Apport théorique à l'aide de films et diaporamas.
- Travaux pratiques à l'aide de couteaux, de broches croisées, fusils et meule.
- Le module sera composé d'un module théorique et de pratique

Contenu pédagogique

Théorie

- Le couteau : constitution, angles de l'importance du couteau qui coupe, la prévention des TMS.
- Utiliser le vocabulaire commun (couteau, meule, fusil, ergosteel, whizard …)
- Les règles de sécurité (EPI, déplacement des couteaux…)
- Les règles d'hygiène (nettoyage et stérilisation spécifiques des ateliers, rotation)
- L'affûtage : critères de réussite, mise en forme du taillant, moyens de contrôle.
- L'affilage : outils, critères de réussite, précaution d'utilisation, récupérer le fil.
- Mise en place d'un indicateur de pouvoir de coupe des couteaux.

Pratique

- Apprendre la technique sur une meule à bande humide et autre si nécessaire.
- L'importance de l'entretien des outils d'affûtage.
- Contrôle de l'affûtage.

Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid



☎ Nous contacter
Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org