

S'initier ou se perfectionner à l'affûtage des couteaux

Durée: 3.50 heures (0.00 jours)

Profils des apprenants

- Professionnels souhaitant se former à l'affûtage des couteaux

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Connaître son matériel,
- Identifier et utiliser son matériel dans le respect des bonnes pratiques professionnelles,
- Réaliser les opérations d'affûtage et d'affilage et identifier les points de contrôle utiles avant et après ces opérations.

Contenu de la formation

- La fabrication d'un couteau:
 - Désignation et fonction de chaque couteaux,
 - Description d'un couteau (émouture, mitre, talon, manche, etc.),
 - Choix des aciers inox dans l'agroalimentaire,
 - La trempe et le revenu, pourquoi cela est nécessaire en coutellerie.
- L'usure du tranchant:
 - Solution pour garder un tranchant le plus longtemps possible,
 - Analyser quand aiguiser un couteau avant perte de tranchant,
 - Explication de la forme d'une émouture et fil de couteau pour une tenue de tranchant maximale.
- Mises en pratique de plusieurs techniques d'affûtage (suivant matériel utilisé sur place) sur chaque type de couteau utilisé dans l'entreprise.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Formation délivrée par un professionnel.

Ressources pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation (cuisine),
- Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets,
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites.
- Questionnaire de validation des acquis.
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation (à chaud et à froid).
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix : Nous consulter