



UNPF/AFP

6 rue des Frères Montgolfier ZA la Tourelle 2 – 22400 NOYAL

Tél. : 09 81 44 44 43 / mail : afpf@uniondelapoissonnerie.net

SIRET : 507 700 664 00034 / APE 8559A / N° déclaration d'activité : 53220837422



PROGRAMME FORMATION

Maîtrise de l'aiguisage et perfectionnement aux différentes techniques de transformation

Durée : 1 jour (9h) comprenant 2 pauses de 20 minutes / Lieu : en salle

Public visé : chef d'entreprises et employés du secteur de la poissonnerie

Prérequis : aucun

Objectif : Etre en mesure d'appliquer les bonnes pratiques relatives à l'aiguisage dans le but de prévenir les risques inhérents à la transformation des produits et d'optimiser le pouvoir de coupe du couteau. Maîtriser la gestuelle inhérente aux différentes techniques de transformations susceptibles d'être demandées par les clients (de l'éviscération au filetage de tous types d'espèces).

Contenu de la formation

08h00-08h15 / Accueil

Présentation du programme aux participants

08h15-10h30

Maîtrise de l'aiguisage

Rappel des connaissances techniques relatives à l'affûtage

- Application des règles élémentaires de sécurité.
- Démonstration technique par notre intervenant sur meule à bande abrasive humide.
- Exercices pratiques + analyse et correction des défauts constatés.
- Les points clés à retenir.

Rappel des connaissances techniques relatives à l'affilage

- Application des règles élémentaires de sécurité.
- Démonstration technique par notre intervenant sur les outils d'affilage : fusil, module à broches croisées articulées.
- Avantages et inconvénients des deux procédés
- Exercices pratiques + analyse et correction des défauts constatés.
- Les points clés à retenir.

Rappel des critères de contrôle d'un aiguisage réussi (affûtage + affilage)

- Contrôle relatif à l'affûtage
 - La régularité du tranchant
 - L'angle du taillant (laser goniomètre)
 - L'élimination correcte du morfil
 - La qualité du polissage

- Contrôle relatif à l’affilage
 - la qualité du fil
 - la qualité du taillant

Application sur la matière première (poisson)

- Test INITIAL (mesure rendement/qualité produits finis) + analyse critique des paramètres.
- Exercice pratique avec port du gant anti-coupures (démonstration par l’intervenant + mise en application par les participants)
- Test FINAL + analyse des écarts

10h30-12h00

Maîtrise des techniques de transformation

- Transmission des consignes de sécurité (conseils portant sur les gestes et postures, prévention des troubles musculo squelettiques.
- Démonstration par l’intervenant portant sur la technique d’aiguisage du couteau (affûtage + affilage) + mise en application par les participants
- Bref rappel portant sur les techniques de transformation basiques opérées sur tous types d’espèces (éviscération, étêtage, écaillage, écorchage, etc.)

14h00-17h00

Focus sur les différentes techniques de filetage

TEST INITIAL destiné à évaluer la technique employée et l’impact sur le produit fini en termes de rendement matière et de qualité

- ABC du filetage sur poissons ronds
- ABC du filetage sur poissons plats (méthode de découpe de la première et seconde face + pelage)
- Techniques de transformations spécifiques aux salmonidés (filetage, portefeuille, TRIM, pavés, etc...)

Autres techniques spécifiques (bélier, Colbert, portefeuille plat, vcut, icut, etc.)

- Démonstrations effectuées par l’intervenant + mise en application par les participants
- Exercices intensifs centrés sur le respect des méthodes préconisées
- TEST FINAL destinés à évaluer la progression et à définir les axes de progrès

17h00 – 17h30 / Bilan post-formation

Moyens pédagogiques et d’encadrement :

- Mise à disposition des participants des locaux (ateliers et poissonnerie pédagogique) conformes aux normes d’hygiène et de sécurité en vigueur dans le secteur agro-alimentaire.
- La formation sera assurée par Monsieur Pascal MOMMON, formateur au CFPMT de Boulogne-sur-Mer.

Validation (type, modalités d’organisation...) :

- Feuille d’émargement
- Questionnaire d’évaluation distribué aux participants afin qu’ils puissent faire le point sur leur pratique.