

## Dispositif de formation

« Affûtage et affilage dans la filière viande de boucherie, viande de volaille et poisson »

## DOCUMENT DE REFERENCE

V1 - 02/2015



## Sommaire

INTRODUCTION.....	3
1. Contexte et enjeux.....	3
a. Contexte.....	3
b. Enjeux / opportunités.....	3
2. Dispositif et déploiement.....	4
a. Dispositif de formation.....	4
b. Déploiement du dispositif .....	4
3. Documents structurants.....	4
a. Le dossier de candidature .....	4
b. Le référentiel de compétences .....	5
c. L'évaluation du dispositif Affûtage et affilage dans la filière viande, volaille et poisson.....	5
4. Référentiel de compétences .....	7

## INTRODUCTION

Ce document présente aux organismes de formation ainsi qu'aux entreprises le dispositif de déploiement des formations **Affûtage et affilage dans les filières viande de boucherie, viande volaille et poisson**. Ce travail est à l'initiative de la CARSAT Bretagne qui représente le réseau Assurance Maladie/Risques Professionnels dans le cadre du déploiement de ce dispositif.

### 1. CONTEXTE ET ENJEUX

#### a. Contexte

Les filières viande de boucherie, viande de volaille et poisson font partie des secteurs d'activité qui présentent une forte sinistralité en terme de maladies professionnelles, notamment en ce qui concerne les TMS, en constante augmentation.

le réseau Assurance Maladie/Risques Professionnels entend poursuivre la mise en place d'actions de prévention spécifiques destinées à la réduction des TMS centrées sur les conditions et l'organisation du travail au couteau. Le pouvoir de coupe du couteau est l'un des facteurs déterminant ce type de risque. Assurer la qualité de coupe des couteaux dans les entreprises est un moyen de prévention des lésions musculo-squelettiques.

#### b. Enjeux / opportunités

La démarche proposée s'inscrit dans le cadre des obligations réglementaires : " *L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la **santé physique et mentale** des travailleurs,*

*Ces mesures comprennent :*

*1° Des actions de prévention des risques professionnels et de la **pénibilité** au travail ;*

*2° Des actions d'information et de formation ;*

*3° La mise en place d'une **organisation et de moyens adaptés**"*

L'action de formation/action "**Affûtage et affilage dans la filière viande de boucherie, viande de volaille et poisson**" doit être considérée comme **une étape incontournable dans la mise en place d'un plan global de prévention des TMS au sein de l'entreprise**. Ce dispositif de formation à destination de toutes les entreprises de ces filières quelle que soit leur taille, répond à plusieurs objectifs :

- Former des salariés, opérateurs de découpe et/ou référents capables d'accompagner une démarche de prévention des TMS dans l'entreprise en questionnant les dimensions matérielles, organisationnelles et humaines.
- Participer à l'efficacité de l'organisation du travail en promouvant et développant une centralisation des opérations d'affûtage et d'affilage,
- Professionnaliser les salariés en charge de ces opérations,
- Garantir et harmoniser les messages et méthodes transmises lors de ces formations.

La réussite de cette action dépend de la mobilisation de la direction de l'entreprise. Il appartient donc à l'employeur d'engager et de pérenniser cette démarche de prévention des TMS liée au pouvoir de coupe des couteaux.

#### **Comment faire en sorte que les salariés utilisent un couteau qui coupe à chaque instant ?**

Le processus à même de garantir le pouvoir de coupe du couteau nécessite certaines conditions préalables :

- engagement fort du chef d'entreprise,
- mobilisation de la ligne hiérarchique,
- communication sur le projet,
- méthodologie de conduite de projet,
- adhésion des salariés et des partenaires sociaux,
- diagnostic de l'organisation actuelle.

Le choix de l'organisation, des méthodes et techniques pédagogiques doit être en cohérence avec le référentiel de compétences intégré dans le présent document. Il doit être présenté dans un déroulé pédagogique détaillé et prendre en compte les spécificités des entreprises visées.

Pour l'entreprise si le recours à un organisme de formation référencé est un gage d'efficacité, il convient qu'elle accompagne l'ensemble du processus, notamment en portant un regard critique sur ses aménagements et son organisation du travail (cadences, temps de pause, fixation des objectifs...). La gestion du circuit des couteaux, les règles déterminant le choix et l'achat du matériel, les méthodes de nettoyage et de désinfection de ce type de matériel seront également questionnées.

Désignés par l'employeur, les salariés ainsi formés, au-delà de la maîtrise technique des opérations d'affûtage et d'affilage, seront les relais internes du formateur/consultant garant de la pérennité de la démarche.

## 2. DISPOSITIF ET DEPLOIEMENT

### a. Dispositif de formation

Le dispositif de formation **Affûtage et affilage dans la filière viande, volaille et poisson** s'appuie sur 2 processus distincts :

- la procédure **de référencement de l'organisme de formation.**

*Cf le dossier demande de référencement*

- la procédure de **certification du ou des formateurs/consultants.**

*Cf le paragraphe "dossier de candidature" ci-dessous*

### b. Déploiement du dispositif

le réseau Assurance Maladie/Risques Professionnels valide sur dossier et/ou entretien les compétences des formateurs, elle prononce leur certification pour ce dispositif. Elle référence les organismes de formation à dispenser la formation **Affûtage et affilage dans la filière viande de boucherie, viande de volaille et poisson** selon le référentiel de compétences.

## 3. DOCUMENTS STRUCTURANTS

### a. Le dossier de candidature

Ce dispositif de formation répond à un double objectif : identifier et valider des formateurs professionnels possédant une expérience avérée au sein des filières viande, volaille et poisson, notamment en matière d'affûtage et d'affilage, possédant également des compétences dans le domaine de la prévention des risques professionnels.

Les éléments d'appréciation de la compétence des formateurs/consultants sont les suivants:

1. Posséder une bonne connaissance des filières viande de boucherie, viande de volailles ou poisson en tant que consultant et/ou formateur au sein de ces filières. (CV)
2. Maîtriser les techniques d'affûtage et d'affilage des couteaux au sein de la filière viande de boucherie, viande de volaille et poisson.
3. Etre titulaire d'un **certificat de formateur PRAP IBC en cours de validité**, (certificat valide)
4. Disposer d'une expérience récente de formateur d'adultes (conception de déroulés pédagogiques et animation de sessions de formations) d'au moins 2 ans, ou avoir suivi une formation de formateurs dans les 2 dernières années. (attestation de fin de formation et CV)
5. Justifier d'une expérience professionnelle récente d'au moins 2 ans dans le domaine de la prévention des risques professionnels (préventeur d'entreprise, consultant ou intervenant en prévention des risques professionnels...). (CV)
6. Avoir une pratique de la démarche du "*couteau qui coupe*" et de la méthodologie utilisée dans cette démarche. (CV et références)

7. Être en capacité de poser un diagnostic et de conseiller les acteurs de l'entreprise sur l'organisation, notamment en ce qui concerne :
- a. Les plannings et leur lisibilité
  - b. L'organisation des temps de travail et des pauses
  - c. La gestion des flux de matière 1<sup>ère</sup> et des cadences
  - d. La fixation des objectifs de production
  - e. L'intégration des temps nécessaires aux opérations d'affûtage et d'affilage.
  - f. La gestion des compétences autour des actions d'affûtage, d'affilage de nettoyage et de désinfection des couteaux et matériels de découpe,
  - g. Le choix et les règles d'achat des matériels et machines
  - h. Les conditions de préparation de la matière 1<sup>ère</sup> (température de travail, maturité, nature...)
  - i. L'organisation de l'affûtage et de l'affilage : collecte et distribution des couteaux.
  - j. Les règles de communication entre les différents acteurs concernés.
  - k. L'aménagement des postes de travail.

#### **b. Le référentiel de compétences**

Afin de s'assurer d'un déploiement homogène du dispositif le réseau Assurance Maladie/Risques Professionnels a défini un référentiel des compétences attendues pour les acteurs en entreprise de la démarche **Affûtage et affilage dans la filière viande de boucherie, viande de volaille et poisson**.

Ce référentiel est, pour les employeurs, un outil mis à leur disposition permettant de définir et de prévoir leurs besoins en conformité avec ce cadre régional. Il permet aussi de s'assurer que les formations dispensées sont en adéquation avec les exigences du réseau Assurance Maladie/Risques Professionnels.

Pour les formateurs qui seront certifiés, le référentiel de compétences les guide dans l'élaboration des documents pédagogiques, l'animation et l'évaluation de l'action de formation.

#### **c. L'évaluation du dispositif Affûtage et affilage dans la filière viande de boucherie, viande de volaille et poisson.**

##### **Forme de l'évaluation**

Le dispositif d'évaluation mis en place par l'organisme de formation devra permettre d'apprécier le niveau de maîtrise des compétences visées par le référentiel de compétences.

L'évaluation visera 3 objectifs distincts :

- évaluation de résultats sur l'état des couteaux sur banc d'essai après affûtage et affilage par les stagiaires.
- évaluation des connaissances et compétences acquises par les stagiaires. (Mise en situation, QCM...)
- évaluation de l'incidence de l'amélioration du pouvoir de coupe sur les TMS.
- évaluation à froid sur l'amélioration des conditions du travail au couteau dans l'entreprise. (Recueil et analyse d'indicateurs, réalisation d'entretiens avec les salariés impactés)

Les modalités de mise en œuvre des dispositifs d'évaluation mis en place par l'organisme de formation devront faire l'objet d'une présentation détaillée dans le dossier de demande d'habilitation (forme des tests, consignes données, organisation, durée, contenu, outils /support d'évaluation, barème, corrigé).



# Référentiel de compétences

## Référentiel de compétences

### « Affûtage et affilage dans les filières viande de boucherie, viande de volaille et poisson »

#### Fiche d'identité du référentiel

Thème:

Réduire les TMS en agissant sur l'affûtage et l'affilage des couteaux dans les filières viande de boucherie, viande de volaille et poisson.

Titre de la formation:

Affûtage et affilage dans les filières viande de boucherie, viande de volaille et poisson.

Objectifs généraux de la formation : Mettre en œuvre, dans le cadre d'un plan de lutte contre les TMS, une démarche permettant aux acteurs d'identifier l'intérêt d'un matériel de découpe efficient, du maintien de son pouvoir de coupe et de son bon entretien.

Appréhender les enjeux liés au choix du matériel, à son adaptation à la réalisation de la tâche.

Evaluer l'usure du matériel de découpe, en assurer l'entretien (affûtage, affilage, nettoyage et désinfection)

Identifier, signaler, prévenir les incidents pouvant nuire au pouvoir de coupe des couteaux.

Participer à l'amélioration de l'organisation du travail dans le cadre du plan d'action contre les TMS.

#### Le référentiel de compétences.

Ce référentiel décrit les compétences souhaitées pour les acteurs internes à l'entreprise en charge des opérations d'affûtage et d'affilage dans le cadre d'une organisation centralisée de ces tâches. La compétence est ici la capacité d'agir en situation, elle s'exerce dans des contextes (collectifs, sociaux et professionnels) elle concerne l'accomplissement des activités types (Identifier, contrôler, utiliser, entretenir, établir un diagnostic, procéder aux opérations...)

Modalités de mise en œuvre: L'acquisition des compétences décrites dans ce référentiel nécessite des mises en situations professionnelles avec retour collectif d'expériences et évaluation de la démarche.

Durée de la formation:

1 jour minimum, soit 7 heures, en intra uniquement avec mise en situation d'utilisation des matériels en atelier.

Effectif stagiaires:

Au maximum 6 stagiaires

<b>Domaine de compétence 1 – DC 1 : Identifier, contrôler, utiliser et entretenir* l'ensemble des matériels mis en œuvre dans les opérations d'affûtage et d'affilage</b>		
<b>COMPETENCES VISEES</b>	<b>COMPETENCES DETAILLEES</b>	<b>ELEMENTS DE CONTENUS – SAVOIRS ASSOCIES</b>
Ec d'identifier et d'utiliser dans le respect des bonnes pratiques professionnelles le matériel destiné aux opérations d'affûtage et d'affilage.	Ec d'identifier les machines et appareils utilisés lors des opérations d'affûtage.	Le matériel utilisé dans l'entreprise, les modes opératoires, les fiches techniques, les règles d'utilisation, de maintenance et d'entretien. Les notices des constructeurs. Les fiches de postes, l'analyse des risques liés à la mise en œuvre de ces appareils. Les équipements de protection utiles (EPC, EPI). Les définitions de postes, de fonctions, les habilitations liées à la mise en œuvre de ces matériels.  Travaux pratiques sur la mise en œuvre.
	Ec d'identifier les machines et appareils utilisés lors des opérations d'affilage.	
	Ec de mettre en œuvre les machines et appareils utilisés lors des opérations d'affûtage.	
	Ec de mettre en œuvre les machines et appareils utilisés lors des opérations d'affilage.	
Ec de contrôler le matériel mis en œuvre dans les opérations d'affûtage et d'affilage.	Ec de vérifier l'état des pièces d'usure du matériel.	Les normes d'usures pour les meules, les abrasifs...
	Ec de procéder aux opérations de nettoyage,	Les règles de nettoyage et de désinfection applicables dans l'entreprise et adaptées aux matériels.
	Ec d'identifier les risques liés aux opérations de contrôle, de nettoyage, de maintenance.	Analyse des risques liés à ces opérations, critères de choix des moyens de prévention.
Ec d'entretenir le matériel destiné aux opérations d'affûtage et d'affilage.	Ec de mettre en sécurité (consignation) le matériel avant intervention.	Les risques liés à la non maîtrise de la consignation de ce type de matériel. Application des 4 étapes de consignation à ces matériels.
	Ec d'assurer les opérations courantes d'entretien et de maintenance sur le matériel destiné aux opérations d'affûtage et d'affilage.	Les notices et carnets de maintenances. Les niveaux de maintenance. Mise en pratique sur des changements courants (meules, abrasifs...)

\*Entretien = assurer la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau et/ou de 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> niveau.

<b>Domaine de compétence 2 – DC 2 : Contrôler le taillant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affûtage du couteau.</b>		
<b>COMPETENCES VISEES</b>	<b>COMPETENCES DETAILLEES</b>	<b>ELEMENTS DE CONTENUS – SAVOIRS ASSOCIES</b>
Ec d'identifier les points de contrôle utiles avant l'opération d'affûtage.	Ec de contrôler le taillant de la lame.	Clichés et/ou contrôles au microscope des « pathologies » de la lame de différents couteaux. Etat du fil : retourné, ébréché...
	Ec de différencier les détériorations relevant de l'affilage et celles relevant de l'affûtage.	
	Ec de diagnostiquer le seuil de détérioration nécessitant le passage du couteau à l'affûtage	Tests sur couteaux de différents niveaux de dégradation (gabarit...).
Ec de réaliser une opération d'affûtage	Ec de procéder à l'affûtage à l'aide du matériel de l'entreprise (meule, bande abrasive, machine affûteuse, évideuse...)	Les 5 opérations de l'affûtage : - évidage, mise en forme du taillant, émorfilage, polissage et alignement du fil.
	Ec de définir et d'appliquer un protocole d'affûtage.	Rédaction et mise en œuvre du protocole
Ec d'identifier les points de contrôle utiles à la suite de l'opération d'affûtage.	Ec de procéder au contrôle de la qualité de l'affûtage.	Les matériels de contrôle : goniomètre... Les différents tests possibles.

<b>Domaine de compétence 3 – DC 3 : Contrôler le tranchant d'une lame, établir un diagnostic technique et procéder aux opérations d'affilage et de contrôle du pouvoir de coupe du couteau.</b>		
<b>COMPETENCES VISEES</b>	<b>COMPETENCES DETAILLEES</b>	<b>ELEMENTS DE CONTENUS – SAVOIRS ASSOCIES</b>
Ec d'identifier les points de contrôle utiles avant l'opération d'affilage.	Ec de contrôler l'état du fil de la lame.	Clichés et/ou contrôles au microscope des « pathologies » de la lame. Etat du fil : viré...
	Ec de différencier les détériorations relevant de l'affilage et celles relevant de l'affûtage.	Tests et contrôle sur le fil des couteaux
Ec de réaliser une opération d'affilage	Ec de procéder à l'affilage à l'aide du matériel de l'entreprise adapté à la pathologie du fil (fusils, broches croisées)	Travaux pratiques d'affilage
	Ec de définir et d'appliquer un protocole d'affilage.	Rédaction et mise en œuvre du protocole
Ec d'identifier les points de contrôle utiles à la suite de l'opération d'affilage.	Ec de procéder au contrôle de la qualité de l'affilage et d'évaluer le pouvoir de coupe.	Les matériels de contrôle : banc test...

**Domaine de compétence 4 – DC 4 : Formuler des propositions argumentées sur le choix des équipements : couteaux, machines, ustensiles d'entretien et matériels de maintenance du pouvoir de coupe des couteaux.**

<b>COMPETENCES VISEES</b>	<b>COMPETENCES DETAILLEES</b>	<b>ELEMENTS DE CONTENUS – SAVOIRS ASSOCIES</b>
Ec de participer au choix des différents matériels.	Ec d'identifier les matériels disponibles sur le marché.	Présentation de : catalogues, sites internet Information : salons professionnels...
Ec d'établir des critères objectifs de choix.	Ec de mesurer les avantages et inconvénients de chaque type de matériel.	Tableau de synthèse
	Ec de recueillir les avis des utilisateurs	Méthode d'interview, questionnaire...
	Ec de construire un argumentaire.	Critère de choix du matériel dans l'entreprise, consultation des utilisateurs, dialogue social...

<b>Domaine de compétence 5 – DC 5 : réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de transport des couteaux et matériels dans le respect des bonnes pratiques professionnelles.</b>		
<b>COMPETENCES VISEES</b>	<b>COMPETENCES DETAILLEES</b>	<b>ELEMENTS DE CONTENUS – SAVOIRS ASSOCIES</b>
Ec d'identifier l'importance du nettoyage des couteaux avant la réalisation des opérations d'affûtage et d'affilage.	Ec d'identifier l'incidence des souillures sur l'efficacité des opérations d'affûtage et d'affilage.	Protocole de nettoyage avant les opérations d'affûtage et d'affilage.
Ec d'appliquer les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection en vigueur dans l'entreprise	Ec mettre en œuvre les 5 phases de l'opération : prélavage-nettoyage-rinçage intermédiaire-désinfection-rinçage final.	Protocole de nettoyage/désinfection du matériel de découpe. Avant et après les opérations d'affûtage et d'affilage.
Ec de repérer les dysfonctionnements dus aux conditions de transport des couteaux dans l'entreprise.  Ec de mesurer l'incidence de ces conditions sur le pouvoir de coupe.  Ec d'analyser les risques pour les travailleurs liés à ces conditions de transport.	Ec de repérer les flux de circulation des couteaux entre les différents postes.  Ec de mesurer l'incidence des chocs, chutes, frottements, heurts sur le pouvoir de coupe.  Ec de mesurer l'incidence des conditions de transport sur la sécurité des salariés.	Plan de circulation des couteaux.  Procédures, modes opératoire de l'entreprise  Le matériel de transport, critère de choix.  Fréquence, conditions de transport, circulation des piétons et autres.

**Domaine de compétence 6 – DC 6 : Identifier le rôle des opérations d'affûtage et d'affilage dans le cadre du plan de lutte contre les TMS. Proposer des améliorations de l'organisation du travail en lien avec l'utilisation des couteaux dans son atelier et dans l'entreprise.**

<b>COMPETENCES VISEES</b>	<b>COMPETENCES DETAILLEES</b>	<b>ELEMENTS DE CONTENUS – SAVOIRS ASSOCIES</b>
Ec décrire les enjeux des TMS pour l'entreprise et ses acteurs.	Ec évaluer les enjeux humains, organisationnels et financiers des TMS.	Compte employeurs, coût pour l'entreprise, pour la branche, le risque d'inaptitude professionnelle, le cycle TMS=> dégradation des conditions de travail=>TMS...
Ec de faire du lien entre le pouvoir de coupe du couteau et la prévention des TMS	Ec d'expliquer les facteurs de TMS et leurs déterminants  Ec d'expliquer le cycle dégradation du fil =>pression => rythme => TMS...	Le rôle du pouvoir de coupe du couteau dans la qualité de travail (et du travail)  Vidéo « quand tout ne tient qu'à un fil »
Ec de porter un regard critique sur l'organisation du travail dans l'entreprise ou l'atelier.	Ec d'estimer les temps nécessaires aux opérations d'affûtage et d'affilage.  Ec de formuler des propositions d'amélioration sur : - l'aménagement et l'organisation des postes, - l'intégration des temps d'affûtage/d'affilage dans le process de travail - la formation au poste de travail, - le choix des outils et matériels, - les relations affûteurs/opérateurs, - l'organisation du travail : pause, planning, cadences...	Diagnostic du fonctionnement de l'entreprise, de l'atelier réalisé par le formateur.  Avis des différents acteurs dont les IRP (DP/CHSCT)
Ec de proposer des pistes d'amélioration.	Ec de formuler des propositions d'amélioration dans les champs techniques, humains, organisationnels.	Démarche de type PRAP adaptée à la fonction et aux moyens d'actions du stagiaire.

## Les confusions à éviter à propos de ce référentiel de compétences :

Il convient de préciser, pour éviter toute confusion, **ce que n'est pas un** référentiel de compétences.

- Un référentiel de compétences n'est pas un référentiel de formation. C'est pourquoi il ne détaille pas finement les savoirs. Il exprime seulement ce qui fait la compétence. Son objet n'est pas de se substituer à l'ingénierie d'une formation qui relève de la compétence et de la responsabilité de l'organisme de formation.
- Un référentiel de compétences n'est pas une liste d'aptitudes générales communes à différents champs professionnels. Il ne décrit pas un comportement souhaité ou attendu « en général », mais se réfère toujours à la situation professionnelle, ici le cadre de l'activité de l'affûteur et des affileurs dans une organisation centralisée de ces tâches.
- Il appartient donc à chaque organisme de formation de structurer ses formations en s'inspirant de ce référentiel. Chaque OF demandeur de cette habilitation devra concevoir **son programme de formation, son déroulé pédagogique détaillé** en suivant une progression pédagogique que le référentiel de compétences n'intègre pas.

## Le déroulé pédagogique de quoi parle t'on ?

C'est un document qui s'élabore **à partir du référentiel de compétences**. Le déroulé pédagogique est destiné à décrire la mise en œuvre de la formation, il définit les objectifs de la formation, les objectifs pédagogiques intermédiaires, la progression pédagogique, les séquences pédagogiques, le contenu des séquences pédagogiques les méthodes et techniques pédagogiques mises en œuvre, les supports pédagogiques, les actions du formateur, les activités des stagiaires, les conditions de réussite et d'évaluation.

**Il est rédigé comme un guide pour l'animation.**

EXEMPLE D'ELEMENTS POUVANT FIGURER DANS UN DEROULE PEDAGOGIQUE D'UNE SEQUENCE PEDAGOGIQUE

Objectif de la formation :

Durée de la formation :

Intitulé de la séquence pédagogique :

Durée de la séquence :

Objectif pédagogique de la séquence : A l'issue de la séquence, le stagiaire sera capable de :

Contenu de la séquence	Compétence évaluable	Méthode pédagogique	Technique pédagogique	Qui fait quoi : Formateur ? Stagiaires ?	Supports pédagogiques (Documents et matériels)	Critères de réussite	Remarques