

*Les employés qui ont suivi cette formation on tous été unanimes, elle leur a été d'une grande aide à l'amélioration de leurs techniques d'affilage. Malgré le fait que plusieurs sont dans le domaine de l'alimentation depuis de nombreuses années ils ont appris des techniques qu'ils ne connaissaient pas mais surtout maintenant tous trouvent que leurs couteaux coupent beaucoup plus. Nos employés sont donc bien heureux d'avoir eu la chance d'avoir cette formation.*

Stéphanie Giroux, Responsable RH, Viandes Giroux 1997 inc  
23 mars 2011

## **Affilage de couteaux en boucherie industrielle**

Les résultats de l'enquête auprès du personnel réalisée en 2004 dans le cadre de *l'Analyse des difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur de l'abattage et de la transformation des viandes et de la volaille*, et effectuée pour le compte du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) a révélé que bon nombre d'entre eux considèrent leur formation en affilage de couteaux comme insuffisante. Dans le but de combler cette lacune, le CSMOTA, en collaboration avec la Commission scolaire du Fleuve-et-des-Lacs et la Commission scolaire de la Riveraine, propose une formation adaptée aux besoins des entreprises. Ce programme vise à former en milieu de travail une main-d'œuvre pouvant pourvoir des postes dans le secteur de l'abattage, de la découpe et de la transformation des viandes et de la volaille.

La formation du personnel sur les techniques de travail permet une meilleure utilisation des outils comme les couteaux et le fusil. Plusieurs recherches attribuent une part des lésions musculo-squelettiques au mauvais affilage des couteaux. Un couteau peu tranchant nécessite l'utilisation d'une plus grande force physique, l'exécution de davantage de gestes, le risque de prendre du retard sur la cadence et donc entraîne une certaine tension à la longue qui cause des symptômes douloureux (Massé, 2001). Il nous apparaît de plus en plus pertinent de faire en sorte que les entreprises travaillant dans ce domaine puissent profiter d'une main-d'œuvre qualifiée, opérationnelle et en santé dans ce secteur d'activité. Cette formation est reconnue par le CSMOTA dans le cadre du programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) en boucherie industrielle abattage-découpe pour l'application du module obligatoire sur l'affilage de couteaux.

**Titre du cours :** Affilage de couteaux en boucherie industrielle

**Durée :** 18 heures

### **Organisme offrant**

**le cours :** Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire en collaboration avec la Commission scolaire du Fleuve-et-des-Lacs et la Commission scolaire de la Riveraine

**Clientèle visée :** Personnes occupant un poste demandant l'utilisation d'un couteau dans le secteur de l'abattage, de la découpe et de la transformation des viandes et de la volaille

**Préalable :** Expérience dans la découpe ou le désossage des viandes et de la volaille

**Résumé du cours :** Formation adaptée aux besoins en ce qui concerne les différents postes de travail existant dans les entreprises de boucherie industrielle abattage, découpe et transformation des viandes et de la volaille.

**Le contenu du cours comporte les thèmes suivants :**

Module 1 : Le diagnostic du milieu de travail  
Le rapport d'évaluation

Module 2 : Description des principales caractéristiques d'un fusil

Module 3 : Reconnaître les principales caractéristiques d'un couteau

Module 4 : La technique d'affilage

Module 5 : Le suivi en entreprise

Durée de la formation (flexible selon les besoins)

|            | <b>1 COMPAGNON</b> | <b>2 COMPAGNONS</b> | <b>3 COMPAGNONS</b> |
|------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| Diagnostic | 4 heures           | 4 heures            | 4 heures            |
| Formation  | 8 heures           | 10 heures           | 12 heures           |
| Suivi      | 5 heures           | 7 heures            | 8 heures            |
| Total      | 17 heures          | 21 heures           | 24 heures           |

Une formule adaptée permettant de montrer spécifiquement les techniques d'affilage au personnel est également disponible. Les coûts associés à ces formations sont admissibles à la loi du 1 %.

Pour plus d'information, veuillez contacter :

**André Dallaire**

Conseiller en formation sur mesure

Service aux entreprises

Commission scolaire de la Riveraine

Téléphone: 819-293-5821, poste 4422