



CHAMBRE DE COMMERCE ET
D'INDUSTRIE DU MORBIHAN

PÔLE INNOMER
FORMATIONS PRODUITS DE LA MER
FORMATIONS AGRO-ALIMENTAIRES

CCI formation, partenaire tout au long de votre vie professionnelle.



PERFECTIONNER SES TECHNIQUES DE FILETAGE ET AMÉLIORER SES RENDEMENTS

OBJECTIF

Améliorer les techniques de filetage manuel
et comprendre l'incidence du rendement sur l'activité.

► PUBLIC

Opérateur de production et employé de marée, toute
personne souhaitant améliorer sa technique et ses rendements.

► ORGANISATION

Durée : 2 jours.

Dates : 16 et 23 mars 2010 / 23 et 30 novembre 2010.

Lieu : Lorient.

Prix : 490 €

Autre formule : sur mesure, dans vos locaux (nous consulter).

► PROGRAMME

Rappel sur les principes de l'affûtage

- Les étapes (meulage, affûtage, affilage).
- Les différents types d'outils, leur utilisation.
- Les différents types de couteaux (forme, qualité).

Perfectionnement de la technique de filetage

- Travaux pratiques sur poissons ronds, poissons plats, cartilagineux.
- Démonstration par l'animateur devant l'ensemble du groupe (décomposition de chaque geste).
- Réalisation par chaque stagiaire.
- Commentaires des résultats obtenus et comparaison avec le reste du groupe.
- Comparaison avec les résultats de l'animateur.
- Explication des principaux défauts rencontrés.
- Nouvelles consignes.
- Calcul et suivi du rendement matière et horaire.
- Commentaires sur la qualité du produit fini.
- Tout au long du parcours, le formateur s'attachera à sensibiliser les candidats sur l'ergonomie des postes de travail et l'intégration des notions essentielles en matière d'organisation de la production.

INFORMATION AU
02 97 64 04 54

www.formation.morbihan.cci.fr



CCI formation