

PROGRAMME DE FORMATION

« FORMATION AU MÉTIER DE COUTELIER »

I. CENTRE DE FORMATION

Raison sociale : SAS
Adresse : 147 rue Oberkampf
Code postal : 75011 Localité : PARIS
Téléphone : 06.50.35.86.52 Email : contact@regenerate.education
Numéro SIRET : 84481894800011
Nom de la personne à contacter : James Nacass

II. ACTION DE FORMATION

Intitulé : FORMATION AU MÉTIER DE COUTELIER

Description et détails :

Ce stage individuel haut de gamme est une préparation intensive au métier de coutelier forgeron, il s'adresse à toutes personnes qui désirent apprendre le métier de la coutellerie plus rapidement et facilite l'entrée ou la reconversion dans le métier de coutelier forgeron. Dans ce stage, nous réalisons plusieurs couteaux suivant votre demande, couteau à lame fixe, chasse ou cuisine en plate semelle et plusieurs couteaux pliants, suivant la complexité de chacun des modèles et de votre niveau d'habileté ou de compétence. Un moment convivial, professionnel de partage et de transmission. Un savoir-faire acquis de plus de 25 ans. Ce stage est réalisable en 2 fois 5 journées du lundi au vendredi.

Objectifs de la formation :

Faciliter l'entrée ou la reconversion dans le métier de coutelier forgeron

Durée :

Cycle de 70h : 10 jours

Déroulement du stage

(Horaires - 9h00 - 12h00 - 13h30- 17h30)

Lieu : 5 Place du quai 12190 Estaing

Le cycle de formation

Initiation intensive à la coutellerie et à la forge suivant programme
Initiation aux différentes techniques de coutellerie de forge
de lame, de traitement thermique et d'émouture fait main
Guillochage à la lime technique de finition et de polissage

Modalité Pédagogique :

Formation présentielle

Modalités et délai d'accès :

Notre organisme de formation s'engage à vous répondre dans un délai de 72 heures. Nous envisageons la date de début de formation la plus appropriée en fonction de vos besoins, préférences et contraintes. Nous vous préciserons également les objectifs, les compétences à acquérir et les sources de financement possibles.

Si la formation nécessite des prérequis, nous nous assurerons également que vous les remplissiez soit par des tests, soit par un audit téléphonique.

Sauf cas particulier et en fonction des disponibilités du stagiaire ou du formateur et de la mise en place du financement, le délai d'accès à la formation est prévu sous 15 jours maximum.

Méthode pédagogique :

Réalisation et forge et de couteau

Contrôle des connaissances :

L'évaluation des stagiaires :

- Mise en situation dans des séquences de restitution de cours ou des séquences de focalisation sur des détails d'exécution.
- Evaluation oral en temps réel par l'enseignant.

Public concerné et prérequis :

- Tout public

Handicap

Toutes nos formations sont accessibles et adaptables au handicap. Nous veillons au respect des conditions d'accueil de ces personnes.

PROGRAMME

Module 1

Apprendre à dessiner un couteau plate semelle à lame fixe, un couteau pliant avec système de fermeture à cran forcé, un couteau avec système de fermeture à pompe et un couteau avec système de fermeture liner-lock. Calcul de la taille suivant l'utilisation demandé, table, cuisine, chasse, utilitaire de chaque jour ou loisir. Apprendre à définir la forme de la lame en fonction de l'utilisation du client, calcul de l'équilibre du manche et des courbes générales.

Apprendre à faire des gabarits durables pour chaque modèles, positionnement des trous de perçages pour les axes de fixation et mécanique des couteaux pliants. Vous repartirez avec les 4 gabarits en métal trempé prêt à tracer avec toute la mécanique du couteau réglé au dixième de millimètre de manière à pouvoir réaliser d'autres couteaux à partir de ces gabarits finis. Comprendre le choix d'un acier en fonction de l'utilisation demandé. Découpe de la lame et du manche en plate semelle. Apprendre à dessiner des guillochages et choix du motif de guillochage par apport au type ou style de couteau.

Module 2

Réalisation et forge d'un couteau en plate semelle à partir du dessin et du gabarit réalisé à l'atelier. Apprendre le métier de la forge, la maîtrise des températures, le but de la forge d'une lame, la technique de mise en forme d'une lame, le détourage et le débourage avant trempe. Apprendre les techniques et les différences d'une émouture plate ou en creux à l'ancienne. Apprendre à réaliser une détente du métal après forge et les traitements thermiques de trempe et de revenue. Voir les différents aciers possibles en coutellerie pour les lames, les ressorts, les platines et apprendre leurs compositions.

Module 3

Réalisation d'un couteau de taille 11 - 12 ou 13 cm avec système à cran forcé à partir du gabarit et du dessin réalisé à l'atelier. Choix de la matière des manches, traçage et découpe de la matière, des platines, détourage et montage des côtes et des platines. Montage à blanc et mise à niveau et détourage pour guillochage le dos du manche.

Apprendre les techniques du guillochage à la lime, maîtrise d'une lime, entraînement sur des ébauches métallique sur plusieurs guillochages. Réalisation ensemble du guillochage à la lime de bijoutier et finition.

Module 4

Réalisation d'un couteau pliant système fermeture à pompe de taille 11-12 ou 13 cm à partir du gabarit réalisé en atelier, apprendre à faire des mitres en acier et leurs fixations sur la platine. Ajustage des plaquettes du manche - montage des plaquettes sur les platines, réglage et rivetage - finition de la lame - Façonnage du manche - finition - polissage de l'ensemble et affutage de la lame.

Module 5

Réalisation d'un couteau pliant liner lock de taille 11 - 12 ou 13 cm à partir du dessin et du gabarit réalisé à l'atelier. Apprendre à fabriquer un couteau équilibré et son mécanisme. Réalisation des platines en acier inox et du ressort en acier inox Z20 que nous guillocherons à la lime de bijoutier. Montage et façonnage du manche en bois précieux, de régions ou en corne. Réalisation de la lame en acier au carbone XC75 - 90 mCV8 ou lame en inox RWL34 - 12C27 ou 14C28.

La réalisation des couteaux avec des matières plus précieuses, comme le mammoth fossile ou autre serra en supplément du stage initial.

Vous repartirez à la suite de ce stage avec les 3 couteaux pliants réalisés pendant le stage, plus le couteau fixe, ce qui vous permettra de les présenter à vos clients en vue de prendre des commandes ou de faire des photos de présentation. Ainsi que les 4 gabarits trempé avec un mécanisme réglé précisément ensemble à l'atelier pour vous permettre un traçage sur vos prochaine pièces en acier en vue de fabrication future dans votre atelier - La listes des fournisseurs de matériaux et de matières première pour la coutellerie, les bonnes adresses des distributeurs ou fabricants de machines de matériels de coutellerie, les limes aiguille fine, les scies, les différentes pattes à polir, les frottes et autres consommables ainsi que les astuces de savoir-faire en coutellerie que j'ai appris sur 30 ans de métiers.

Lieu: 5 Place du quai 12190 Estaing