

18, RUE ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY
30400 VILLENEUVE LEZ AVIGNON
TEL/FAX : 04 90 25 46 95
www.kouminto.fr

Projet de formation sur les cuiseurs économes, familiaux et pour cantine scolaire.

2-1 Objectif

L'objectif est de former des jeunes soudeurs ou apprentis soudeurs à la réalisation pratique de cuiseurs économes, à la mise en place des cuiseurs pour cantines scolaires et à l'accompagnement des utilisateurs finaux afin d'obtenir une utilisation correcte des cuiseurs économes.

Dans des conditions correctes, ces cuiseurs permettent d'économiser entre 50 % et 75 % du bois pour la cuisson. Une attention particulière doit être apportée à la préparation du tôle qui parfois peut demander une adaptation.

2-2 Contenu

2-2.1 Une formation technique sur la construction proprement dite.

Le but de ce module est l'apprentissage de l'aspect technique de la construction des cuiseurs. La formation est assurée dans un atelier de soudure de Ouagadougou. Elle permet de maîtriser la construction des cuiseurs familiaux et des cuiseurs cantine. En plus des aspects concernant la découpe et la soudure des pièces, on insiste en particulier sur le respect des matériaux choisis et les dimensions de construction. Le respect de ces dimensions de construction est fondamental, car le non-respect de ces tailles détruit les performances du cuiseur. Un non-respect de la taille entraîne une non-validation du stage.

Cette partie peut éventuellement comprendre la construction d'une cintrouse spécialement adaptée à la construction des cuiseurs. (Coût et durée en plus des indications données ici).

Le coût de la formation comprend la fourniture des matériaux pour la construction d'un cuiseur cantine et d'un cuiseur familial.

2-2.2 Le calcul du prix de revient d'un cuiseur

Le but de ce module est l'apprentissage du calcul du prix de revient d'un cuiseur incluant :

- La fourniture des matériaux avec une part de pertes éventuelles sur les découpes
- La fourniture des consommations (baguette, électricité, etc. ...)
- Le temps consacré au travail rémunéré (y compris les déplacements)
- L'amortissement du matériel et des locaux (poste à souder, disqueuse, loyers, taxes, ...)

Ce prix de revient doit être mis en comparaison du prix de vente possible et donc des possibilités d'achat des futurs clients. Chaque stagiaire réalise un cuiseur de chaque type qu'il emporte à la fin du stage. De plus, il faut prévoir un coût pour la fourniture sur place des briques, de l'eau, de la cendre (et éventuellement la couche de ciment sur le dessus pour protéger de la pluie), lors de la construction des cuiseurs pour cantines scolaires.

2-2.3 Utilisation

Le but de ce module est l'apprentissage de l'utilisation correcte d'un cuiseur, en particulier le cuiseur cantine. La formation comprend:

- L'allumage
- La conduite correcte du cuiseur pour économiser le bois (couleur de fumée)
- La mise au ralenti
- Les combustibles utilisables (bois, maïs et sorgho, ...) et leur taille
- L'extinction prudente et la sortie des braises
- La protection contre l'eau (extinction extérieure, protection contre la pluie)

2-2.4 La construction du bâti du cuiseur pour cantine scolaire

Cette construction se fait lors de l'installation d'un cuiseur cantine dans une école. Il faut prévoir un coût pour la fourniture sur place des briques, de l'eau, de la cendre, et éventuellement la couche de ciment sur le dessus pour protéger de la pluie.

Le but de ce module est l'apprentissage de cette construction. Un cuiseur de ce type sera construit lors du stage. Une session de démonstration auprès des utilisateurs finaux est aussi présentée.

2-2.5 La démonstration aux utilisateurs finaux

Le but de ce module est l'apprentissage de la session de démonstration. Les cuiseurs économes n'ont d'intérêt que si ils sont bien utilisés. La démonstration de leur utilisation correcte est donc fondamentale. Les stagiaires doivent donc savoir faire cette démonstration qui comprend :

- La mise en place de l'utilisation en chauffant une quantité d'eau de façon à montrer le gain de temps (qui est le plus visible dans un premier temps) et le gain de bois à la fin.
- Une explication sur taille du bois utilisable et les autres matériaux utilisables.
- Une explication sur la conduite du cuiseur (allumage, vérification de la combustion correcte à la couleur des fumées, mise au ralenti, extinction hors du foyer).
- La mise en place du réflecteur.
- Les précautions contre l'eau et la pluie.
- Les solutions possibles pour le tôle.

2-3 Conditions

Le prix de la formation ainsi que sa durée sont convenues avec le maître de stage avant la formation. EN 2012, elle est de l'ordre de 65 000 cfa par stagiaire pour un groupe de 10 stagiaires (matériaux de construction compris). Elle dure entre 7 et 9 jours. Ce prix ne comprend pas l'hébergement des stagiaires. Les stagiaires doivent être des soudeurs confirmés et avoir les connaissances de base en lecture, écriture et calcul arithmétique.

La formation est validée par un examen final réalisé par un jury. Cet examen, oral, porte sur les aspects essentiels que sont :

1. la construction proprement dite en particulier sur le respect des matériaux choisis et les tailles de construction.
2. Le calcul du prix de revient et la gestion de la construction
3. L'utilisation correcte
4. La construction du cuiseur cantine
5. La démonstration et l'explication aux utilisateurs finaux

Le succès dans la formation et l'examen final donne lieu à la remise **d'un certificat de connaissance sur les cuiseurs économes.**