

## PROGRAMME DE FORMATION CAPSULAGE MYCAP 3000 ECO 2 JOURS

### Objectifs : Être capable de :

- Comprendre les différentes étapes du process de capsulage
- Réaliser les réglages inhérents au démarrage en production et au changement de format d'un ensemble capsuleuse/élévateur, et connaître la maintenance et l'entretien du matériel
- Maîtriser les contrôles à réaliser sur la fonction bouchage (sécurité de vissage/niveau de vide, ...)

Durée : 2 jours soit 14 heures

Public concerné : Personnels de Production, service Technique et Maintenance, Service Qualité

Prérequis : Aucun

### Modalité et délais d'accès :

- Dates à définir pour 1 à 6 stagiaires
- Le stage est ouvert dans un délai de 2 semaines minimum, en intra sur le site de production

Tarif : à partir de 1 375€ HT la journée de formation (hors frais de déplacement). Nous consulter

### Contenu de la formation :

Théorie Capsulage	Pratique Capsulage
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Présentation du groupe Massilly</li> <li>● Les différents types de capsulage</li> <li>● Process de fabrication d'une capsule Twist-Off</li> <li>● Les pots industriels en verre</li> <li>● Les recommandations d'utilisation</li> <li>● Le remplissage</li> <li>● La fermeture et les contrôles associés</li> <li>● Les traitements thermiques et contrôles finaux</li> <li>● Les principaux aléas rencontrés en production et causes probables</li> <li>● Les réglages et changements de format</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les réglages d'une capsuleuse MYCAP 3000 ECO pour une première utilisation</li> <li>● Les réglages lors d'un changement de format - La création de recettes</li> <li>● La maîtrise des pressions vapeur</li> <li>● La prise en main de l'IHM</li> <li>● La maintenance et l'entretien du matériel</li> <li>● Les contrôles à réaliser</li> <li>● Les corrections en ligne</li> <li>● La maintenance préventive</li> <li>● Les pièces de rechange conseillées</li> </ul>

### Méthodes mobilisées :

Les thèmes sont traités par des formateurs techniciens d'assistance clients spécialisés en capsulage.

Les méthodes pédagogiques se veulent délibérément concrètes et pratiques :

- exposés interactifs (vidéoprojecteur, 1° approche réglage sous-ensemble de la fonction bouchage),
- travaux de mise en situation avec le matériel en salle de production,
- un support de formation est remis à chaque participant.

COUDERT CONSTRUCTIONS SAS

SAS au Capital de 167 750 € - Siret 325 213 478 000 36 RCS Brive-la-Gaillarde- APE 2893Z N° TVA Intracom : FR90 325 213 478  
Organisme de Formation N° 74.19.00236.19

Siège social :  
Avenue Tour de Loyre  
19360 MALEMORT  
Tél. + 33 (0) 5 55 23 30 96  
Fax + 33 (0) 5 55 23 00 09  
@ : malemort@massilly.com

Etablissement secondaire :  
Rue du Conillot  
50406 GRANVILLE  
Tél. + 33 (0) 2 33 50 23 90  
Fax + 33 (0) 2 33 50 58 22  
@ : granville@massilly.com

**Modalités d'évaluations :**

- Une évaluation des acquis sera effectuée par le formateur en cours de formation
- Une fiche d'évaluation de la formation sera remplie par chaque stagiaires
- A l'issue de cette formation une attestation de fin de formation sera délivrée aux stagiaires

**Accessibilité aux personnes handicapées :**

- Si un stagiaire est porteur d'un handicap, nous étudierons les possibilités d'adaptation de la formation.
- Référent Handicap Margaux FEREDY 05.55.23.44.21 - [mferedy@massilly.com](mailto:mferedy@massilly.com)

**Contact :** Vanessa FROISSART Assistante de formation + 33 (0) 5 55 23 30 96 - [vfroissart@massilly.com](mailto:vfroissart@massilly.com)

COUDERT CONSTRUCTIONS SAS  
SAS au Capital de 167 750 € - Siret 325 213 478 000 36 RCS Brive-la-Gaillarde- APE 2893Z N° TVA Intracom : FR90 325 213 478  
Organisme de Formation N° 74.19.00236.19

Siège social :  
Avenue Tour de Loyre  
19360 MALEMORT  
Tél. + 33 (0) 5 55 23 30 96  
Fax + 33 (0) 5 55 23 00 09  
@ : [malemort@massilly.com](mailto:malemort@massilly.com)

Etablissement secondaire :  
Rue du Conillot  
50406 GRANVILLE  
Tél. + 33 (0) 2 33 50 23 90  
Fax + 33 (0) 2 33 50 58 22  
@ : [granville@massilly.com](mailto:granville@massilly.com)