



# **S.A.S LAM'HOREL**

## **[lamhorel@outlook.fr](mailto:lamhorel@outlook.fr)**

- Répond à la circulaire DSG/SDI.B/N° 8B du 17 septembre 1990
- Plastique alimentaire 100 % recyclable
- Ambidextre
- Sécurité total
- Hygiène
- Modulable grâce à son ergonomie
- Légèreté inférieur à 3 grs
- Longévité 20 000 à 120 00 traditions

# LAMAGE DU PAIN

L'incision ou la scarification pratiquée sur la pâte a comme résultat de créer des zones à résistance plus faible que celle des parois avoisinantes.

C'est ce qui explique qu'en ces endroits, sous la poussée du gaz carbonique, la pâte cède, gonfle et se boursoufle.

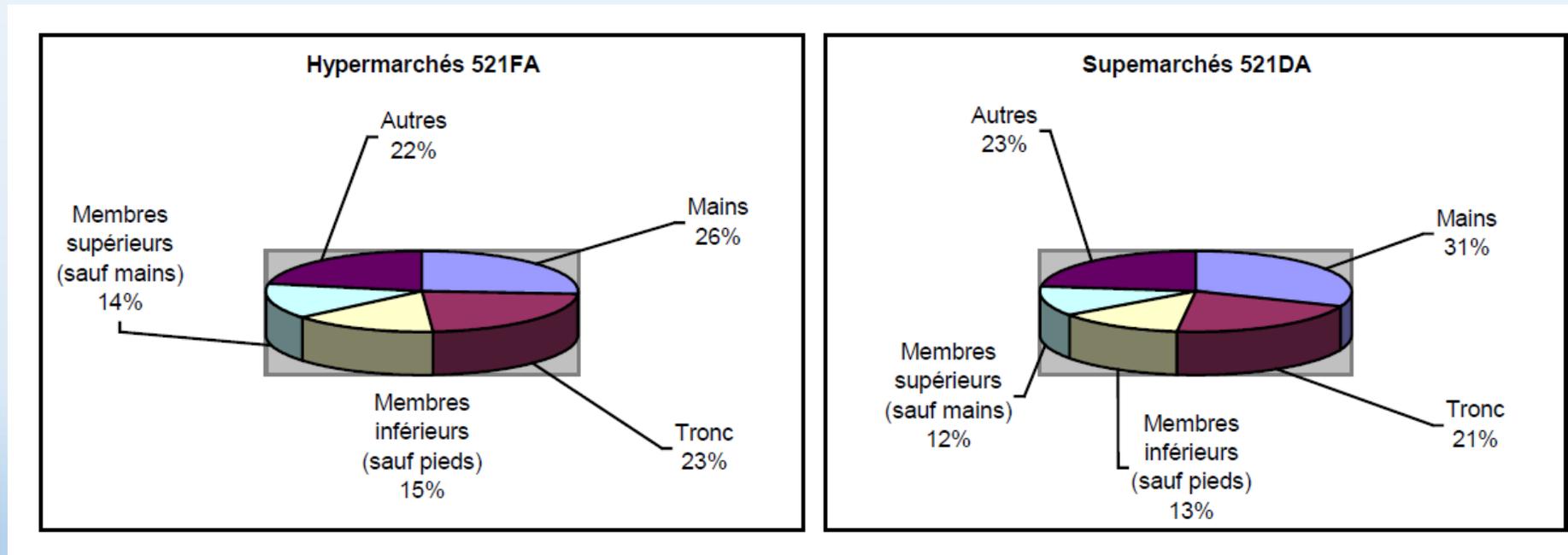
On dit alors que les coups de lame jettent. La boursouffure ou le renflement qui en résulte, avec sur le côté gauche ou droit, (suivant la tenue de la lame), une arrête, (appelée l'oreille), plus ou moins marquée, est le jet du coup de lame.

*Sources : Professeur CALVEL,...*



# ACCIDENTS

Le siège des lésions des accidents de travail



La main est la partie du corps la plus exposée lors d'accident du travail

Source guide de la grande distribution  
CRAM  
Assurance maladie

# ACCIDENTS

## MIEUX VAUT PRÉVENIR QUE SOUFFRIR !

### ACCIDENT DU TRAVAIL

Les accidents du travail les plus fréquents pour ce métier :

 Enregistrer

47%

concernent les membres supérieurs (y compris les mains et les doigts)



32%

sont causés par les chutes et glissades

13%

sont causés par l'outillage à main

### MALADIES PROFESSIONNELLES

78%

sont des troubles musculo-squelettiques

17%

sont des affections respiratoires de mécanisme allergique

# Les gestes de la scarification

- Le geste doit être souple et avec légèreté
- Un minimum de rapidité
- Coucher la lame
- Le 1<sup>er</sup> coup commence à l'extrémité de la baguette
- Les coups suivant chevaugent au 3 Thiers le coup de lame précédant
- Le dernier coup fini à l'extrémité de la baguette
- La distance entre chaque coups de lame varie de 1 à 2,5 cm suivant le poids .

# COMPARAISON DES TROIS LAMES

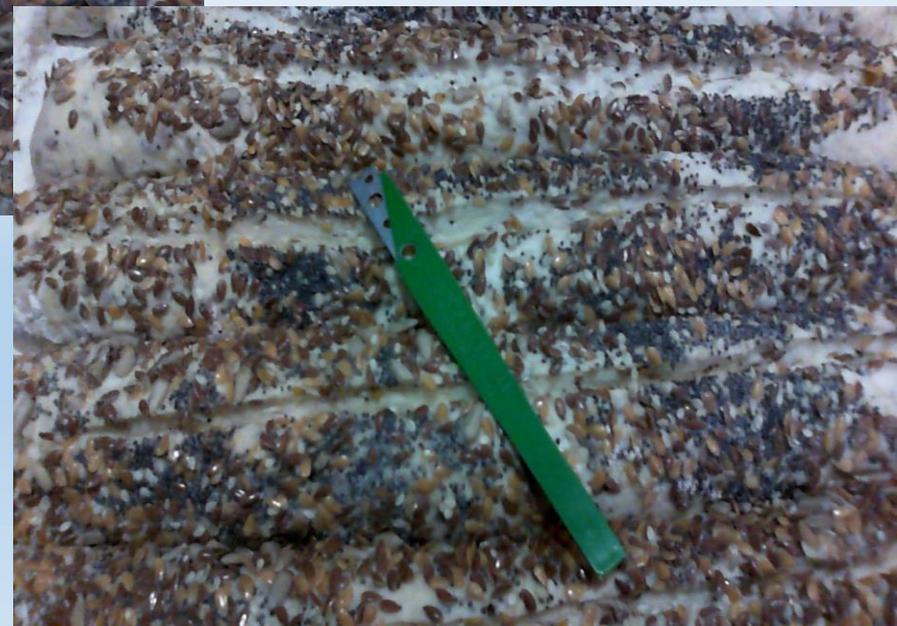
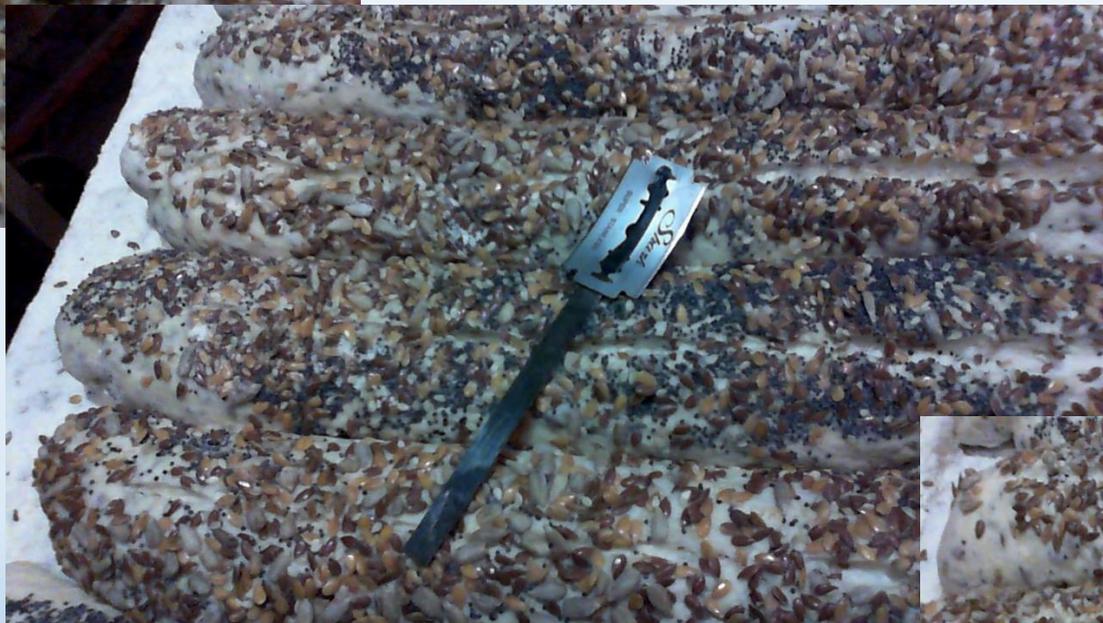


Le tranchant de l'ensemble de la lame ainsi que le manche doit tendre vers l'horizontale (mettant ainsi les 4 petites ailettes en contact avec la pâte) afin de couper une fine pellicule de pâte permettant la formation de l'oreille (grigne qui jette au four)

# COMPARAISON DES TROIS LAMES







# Baguettes aux graines



# TRADITION 70 % H





**TRADITION** 85 %



**Le tranchant de la lame doit tendre vers l'horizontale afin de couper une fine pellicule de pâte permettant la formation de l'oreille (grigne qui jette au four)**

# Coupe de pavés





# Coupe de pains spéciaux



# Coupe spéciaux



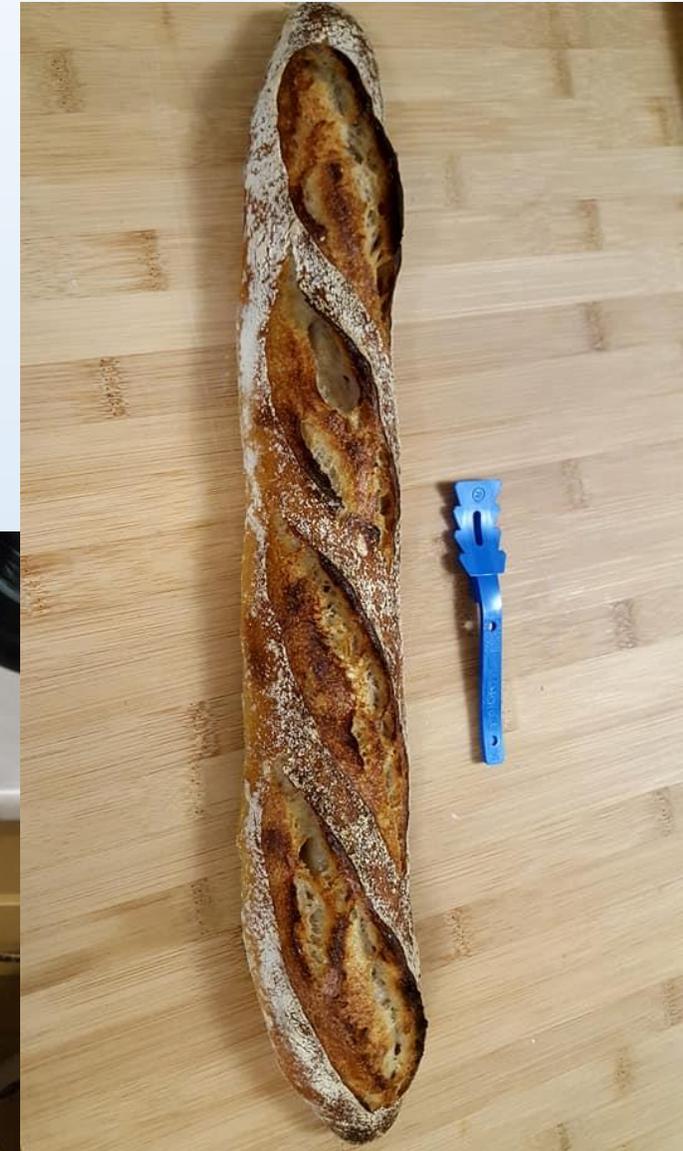




# Retours utilisateurs



# Retours utilisateurs



# Retours de démonstrations



# Retours de démonstrations



# Retours de démonstrations



- Pain au maïs



# Retours de démonstrations



- Hydra 72 %

# Coupe de galettes et chaussons aux pommes



# Coupe de viennoises



