

Compréhension et recherche d'email

Dates pour 2027 :

8 au 12 mars / 28 juin au 2 juillet / 5 au 9 juillet

Public :

Tout public : salarié, artisan, artiste auteur, micro-entrepreneur, demandeur d'emploi, particulier.
Personnes en situation de handicap : nous contacter.

Durée :

35 heures en centre

Modalités d'admission et de recrutement :

Dossier / Positionnement et/ou auto-évaluation

Modalités de formation :

Collectif - Formation en présentiel

Coût de la formation :

Financement personnel : 23.40€/h soit 819€

Financement professionnel : 28.50€/h soit 997.50€

Lieu de formation :

EMA-CNIFOP

21 Route de Saint Sauveur

58310 SAINT AMAND EN PUISAYE

<https://www.cnifop.com/>

Contact :

Nina MERCIER, Secrétaire de formation

Tél : 03.86.39.60.17

formation@cnifop.com

Intervenant : Catherine LEBARON

Moyens pédagogiques :

Apports méthodologiques - Travaux pratiques

Validation :

Attestation de fin de formation comprenant les acquis.

Délais d'accès :

Le dossier d'inscription doit être réalisé au minimum une semaine avant le début du stage.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Accueil spécifique sur simple demande.

Prérequis :

Stage dédié aux débutants comme aux professionnels, confirmés ou en devenir.

Nombre de participants :

Minimum 5 / maximum 9

Taux d'atteinte des objectifs 2025-2026 : 100%

Taux de satisfaction 2025-2026 : 97.50%

Liste du matériel à fournir par le stagiaire :

Vêtement de travail, blouse ou tablier / Chiffons essuie-mains / 1 calculatrice / 1 cahier (ou classeur) 21 x 29,7
1 marqueur indélébile / 1 petit couteau

Objectifs :

Comprendre la composition d'un email, apprendre à lire un diagramme suivant le fameux livre de Daniel de Montmollin, et mettre en place une technique de travail en apprenant le calcul des formules moléculaires : passage d'une formule à une recette et inversement. Mise en application puis test de vos recettes, suivis d'une analyse en groupe, permettant d'échanger et de faciliter la compréhension et recherche d'email de votre travail réalisé. Le déroulé de ce stage comprend certes de la théorie, mais beaucoup de mise en pratique et plus de 40 essais, formules et recettes testées et intéressantes.

Contenus :

Extraire une formule d'une fiche technique complexe - Apprendre à faire des tuiles d'essai - Apprendre à lire un diagramme de fusion - email tenmoku - Les différents oxydes colorants - Retrouver un diagramme à partir d'une formule - Cuissons

Programme prévisionnel* :

(du lundi 9h au vendredi 12h)

**Le déroulé de ce stage est susceptible d'être modifié en fonction de la cuisson des essais le mercredi.*

Lundi et Mardi : Accueil des participants. Présentation du matériel et des matières premières : notions de géologie. Comment extraire une formule d'une fiche technique complexe : exemple du Kaolin A. Apprendre à faire des tuiles d'essai sans tournage. 5 recettes de base : pesées, tamisage, méthode d'application sur tuiles d'essais. Apprendre à lire un diagramme de fusion (livre de Daniel de Montmollin). Exemple diagramme n°1: eutectique de calcium. Etude des variations entre l'eutectique de calcium et un feldspath potassique : 11 essais ; étude d'un tenmoku. Préparation en grande quantité d'un tenmoku. Les formules et les recettes: méthodes de calcul. De la formule à la recette : plusieurs exemples et exercices autour de plusieurs diagrammes: tenmoku; gouttes d'huile, bleu de fer...

Mercredi et Jeudi : Les différents oxydes colorants: quelle couleur pour quel pourcentage ? Essais avec différents oxydes colorants : cuivre, cobalt manganèse, nickel etc... (+titane, zinc, étain...): 12 essais avec une base brillante ; 12 essais avec une base mate; Essais de superposition sur un tenmoku. De la recette à la formule: retrouver un diagramme à partir d'une formule. 5 exercices, avec les recettes de base données à J1. Les gouttes d'huile et les bleus de fer en oxydation: principaux diagrammes ; recettes et formules.

Vendredi : Défournement des essais réalisés et analyse. Les cuissons : en oxydation ; courbe de cuisson biscuit ; courbe de cuisson grès 1280°. Recettes pour préserver ses plaques d'enfournement. Quelques techniques d'émaillage. Questions diverses. Nettoyage de l'atelier. Bilan du stage.