



Faites des économies en production

La méthode qui supprime les gaspillages dans vos ateliers

Cycle Technique : 25/04 - 16/05 et 13/06/2019 à AVIGNON 84

Objectifs

- Maîtriser les principes fondamentaux du Lean Manufacturing et du Lean Management pour optimiser votre organisation
- Apprendre à déceler les gaspillages et les non-valeurs ajoutées
- Savoir appliquer les principaux outils du Lean pour gagner en productivité, agilité, espace et qualité de service
- Apprendre à mettre en place un chantier d'amélioration à gains rapides

Contexte

- Réduire ses coûts et livrer plus rapidement, pour faire face aux enjeux économiques et à la concurrence de plus en plus forte, nécessitent l'utilisation des méthodes et outils simples du Lean.
- Ils permettent de mettre en place les éléments nécessaires pour manager au plus juste son atelier, son processus et ses services supports.
- C'est une vraie démarche d'amélioration continue qui instaure également l'intelligence collective et la sérénité aux postes de travail.

Programme

JOUR 1

1. Introduction au Lean Manufacturing et Lean Management
2. Les principaux outils pour analyser les flux
 - Le rendement des lignes
 - La Valeur Ajoutée (VA)
 - Le Graphe Temps Valeur (GTV)
 - Le Tack Time (TT), le Taux de Rendement Synthétique (TRS)
 - Les sources de gaspillage : les 7 MUDAS
 - L'analyse des actions et des déplacements
 - L'Analyse de Déroulement (AD)
 - Le diagramme spaghetti
3. Les solutions pour réduire les coûts avec un nouveau mode de management de l'organisation
 - Organiser l'espace de travail : les 5S

JOUR 2

- La réduction des temps de nettoyage et de changement d'outillage
 - Le SMED
 - Le standard
 - Des services optimisés
 - La cartographie du processus administratif
 - Les Méthodes de Résolution de Problèmes (MRP)
 - Les outils de priorisation
4. Mise en pratique des outils et présentation d'exemples concrets vécus par la formatrice

JOUR 3

5. Le pilotage pour pérenniser les résultats
 - Les rituels de la Supervision Active et l'Animation à Intervalle Court (SA, AIC)
 - Les indicateurs de pilotage et les tableaux de bord
 - Le management visuel

6. Comment mettre en œuvre ces différentes méthodes et outils

- Quel outil pour quelle situation
- Le chantier KAIZEN

7. Les clés du succès

- Le management du changement
 - La reconnaissance
 - Rôle des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC)
 - La communication et les relations interpersonnelles

Méthode et moyens pédagogiques :

- La pédagogie est interactive et ludique. Elle est établie de la façon suivante : 40% de théorie et 60% de pratique. Chaque sujet est traité de façon théorique par la formatrice. Il est ensuite mis en situation en groupe et/ou individuellement. A la suite de cela les stagiaires partagent une discussion en groupe qui synthétise les acquis et généralise l'apprentissage
- Des exercices et des jeux ludiques qui permettent de mettre en pratique et d'ancrer durablement les nouvelles connaissances et comportements
- L'assurance du professionnalisme et de la pédagogie de la formatrice qui est certifiée en Lean 6 Sigma, avec 20 ans d'expérience dans le management de l'amélioration des performances organisationnelles et humaines
- Un support de formation est remis à chaque stagiaire
- La formation est animée avec un vidéoprojecteur pour la partie théorique

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence et attestation de formation

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

Intervenant : Catherine MOUTTE - Conseillère Technique Performance Industrielle - CRITT Agroalimentaire PACA

Les Conseillers Techniques du CRITT peuvent aussi vous accompagner dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ce sujet.

Tarifs

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 1200 € HT/stagiaire soit 1440 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 1700 € HT/stagiaire soit 2040 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 10 avril 2019 pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

Public

Dirigeant, (Directeur de site, Responsable (production, qualité, maintenance, logistique, amélioration continue) Chef d'équipe, superviseur

Prérequis

Être enclin à une démarche d'amélioration continue

Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)

Organisé par



BULLETIN D'INSCRIPTION

Faites des économies en production

Journée Technique : 25/04, 16/05 et 13/06/2019 AVIGNON 84

à retourner avant le 10 avril 2019* par fax au 04 90 31 55 10 ou
par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise _____

Nom et Prénom _____

Fonction _____

Email _____ tel : _____

JE M'INSCRIS

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 1440€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 2040€ TTC / personne
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.

(Règlement intérieur de formation)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Catherine MOUTTE - Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : catherine.moutte@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle -

BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur



Avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

