



## Faites des économies en production

Les méthodes du Lean qui suppriment les gaspillages dans vos ateliers  
14 octobre, 18 novembre et 16 décembre 2021  
à Avignon (84) - 3 jours

100 % de satisfaction en 2020



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100 % d'atteinte des objectifs en 2020



### Public visé

Chef d'équipe,  
Responsable production,  
Responsable logistique



### Prérequis

Etre dans une démarche d'amélioration



Intervenant et contact pédagogique



Benoit Mus - Expert performance industrielle  
[benoit.mus@critt-iaa-paca.com](mailto:benoit.mus@critt-iaa-paca.com)



Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[Laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:Laure.dupin@critt-iaa-paca.com)

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 06/09/2021



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Maîtriser les principes fondamentaux du Lean Manufacturing et ses outils d'amélioration continue
- Apprendre à déceler les gaspillages et les non-valeurs ajoutées
- Comprendre les principaux outils du Lean pour gagner en productivité, temps, agilité, espace et qualité de service
- Savoir déployer les principes d'un chantier d'amélioration à gains rapides.



### Contexte

- L'organisation dans une entreprise est le socle de sa réussite. Comme vous le savez, le manque de temps et par conséquent le travail en urgence, précipite très vite une activité dans différents dysfonctionnements d'année en année. Cette situation perturbe également les services annexes.
- Les habitudes nous font reproduire les mêmes non-conformités, les mêmes pertes de temps et mettent les salariés dans un état de stress et de démotivation croissant.
- Il est temps de venir découvrir la méthode qui vous permettra d'arrêter de faire les pompiers.



### Programme :

- Présentation des principes du Lean Manufacturing et de l'amélioration continue
- Comprendre les principaux outils pour analyser les flux (rendement des lignes, sources de gaspillages : Mudras, déplacements)
- Les outils au service de l'amélioration continue pour réduire les coûts : standardisation, visualisation, 5S, AIC, Kaizen, SMED, ...
- Comment assurer l'efficacité de la résolution de problèmes
- Les solutions pour assurer une organisation performante et durable (indicateurs, pilotage)
- Comment assurer la conduite du changement



### Méthode et moyens pédagogiques

- La pédagogie est interactive et ludique Chaque sujet est traité de façon théorique et mis en situation en groupe et/ou individuellement
- Des exercices et des jeux ludiques qui permettent de mettre en pratique et d'ancrer durablement les nouvelles connaissances et comportements
- La formation est animée avec un vidéoprojecteur pour la partie théorique

**Moyens pour suivre l'exécution de la formation :** feuille d'émargement, attestation de formation  
**Moyens évaluation des connaissances :** exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation  
**Les critères d'évaluation** sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08.



### Tarifs et Inscription en ligne : cliquez ici

**Adhérent 2021 :** 1 200€ HT/stagiaire (1 440€ TTC)

**Non adhérent 2021 :** 1 700€ HT/stagiaire (2 040€ TTC)

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

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat Inscription obligatoire sur le site Ociapiat : [Cliquez ici](#)

### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 01/10/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.