



Faites des économies en production : amélioration continue, management et conduite de changement

Piloter la performance industrielle

21, 22 et 23 février 2024 Ajaccio- Ajaccio - 21h

Accessible aux personnes en situation d'handicap



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Optimiser et améliorer la performance industrielle de son poste/service par l'acquisition de méthodes adaptées telles que la méthode des 5 S ou la méthode du LEAN
- 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 outils du Lean pour gagner en productivité, temps, agilité, qualité de service
- Connaitre, comprendre et maîtriser les principes fondamentaux de la méthode mobilisée
- Assimiler les différentes étapes et outils pour mettre en oeuvre les protocoles adéquats : savoir déployer les principes d'un chantier d'amélioration à gains rapides

Public visé :

Maintenance
Production
H/F Logistique Qualité
Dirigeant

Prérequis :

Travailler dans une entreprise agroalimentaire



Contexte

L'organisation dans une entreprise est le socle de sa réussite. 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.

Intervenant - Contact

Pédagogique

Benoit MUS
Expert performance industrielle

Benoit.mus@critt-iaa-paca.com

Contact Administratif

Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com



Programme

Jour 1 - Matin

Introduction au Lean Manufacturing et Lean Management

Les principaux outils pour analyser les flux

Jour 1 - Après-midi

La solution pour réduire les coûts : la méthode 5S

Jour 2 - Matin

La méthode SMED

Le standard

Jour 2 - Après-midi

La cartographie des processus

les méthodes de résolution des problèmes

Jour 3 - Matin

Le pilotage de la performance : AIC

Comment mettre en oeuvre un chantier Kaizen

Jour 3 - Après-midi

- Les clés du succès



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR060037-2



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



Faites des économies en production : amélioration continue, management et conduite de changement

Piloter la performance industrielle
21, 22 et 23 février 2024 Ajaccio- Ajaccio - 21h



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le
numéro 93840083884

Cet enregistrement
ne vaut pas agrément
de l'Etat

N° de Certificat
Qualiopi : FR060037-2



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2023 : 1350€ HT

Non adhérent 2023 : 1900€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Mise à jour : le
25/11/2023

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat Inscription obligatoire sur le site Ocapiat

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 05/02/2023, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation