



Gagnez du temps et de l'espace

L'optimisation de votre organisation avec la méthode 5S

11 juin 2024 à Aix-en-Provence (13) - 7 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :

H/F Production
Logistique Qualité
Maintenance
Maintenance
Dirigeant
Dirigeant

Prérequis :

Être dans une démarche d'amélioration

Intervenant et contact pédagogique

Benoit Mus - Expert performance industrielle

benoit.mus@critt-iaa-paca.com

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation : 93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Appréhender la démarche 5S en maîtrisant les principes fondamentaux
- Découvrir chaque « S » par une mise en situation ludique
- Connaître le management visuel et ses principes
- Savoir améliorer l'efficacité du poste de travail et de son environnement



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

9h00 à 12h30

- Les origines de la méthode 5S et ses bénéfices
 - La notion de Valeur Ajoutée
 - Les différents MUDA

- Mise en pratique ludique des étapes de la méthode 5S

SEIRI : débarrasser, SEITON : ranger, SEISO : nettoyer, SEIKETSU : standardiser, SHITSUKE : maintenir

13h30 à 17h00

- Comment organiser l'espace de travail ?
- Développer une culture 5S
- Les clés de la réussite



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
- 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.



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



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



Gagnez du temps et de l'espace L'optimisation de votre organisation avec la méthode 5S 11 juin 2024 à Aix-en-Provence (13) - 7 h

Contact Administratif

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

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

Adhérent 2024 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

Non adhérent 2024 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 21/05/2024 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



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de
formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat
Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le
16/02/2024