



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

Piloter la performance industrielle

9 octobre, 14 novembre et 12 décembre 2024 - Avignon - 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



### 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.



### 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
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence

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](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.

### Public visé :

Maintenance  
Production  
H/F Logistique Qualité  
Dirigeant

### Prérequis :

Travailler dans une entreprise agroalimentaire

### Intervenant - Contact

#### Pédagogique

Benoit MUS  
Expert performance industrielle

[Benoit.mus@critt-iaa-paca.com](mailto:Benoit.mus@critt-iaa-paca.com)

#### Contact Administratif

Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08  
[laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)

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

9 octobre, 14 novembre et 12 décembre 2024 - Avignon - 21h

**Critt**

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 2024 : 1350€ HT**

**Non adhérent 2024 : 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  
26/08/2024

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 24/09/2024, 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