



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

Piloter la performance industrielle

20/05 + 17/06 + 01/07/2025 - Avignon (Food'Lab) 21h



Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Maintenance
Production
H/F Logistique Qualité
Dirigeant

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant - Contact Pédagogique

Benoit MUS - expert performance industrielle au Critt IAA SUD

Benoit MUS
Benoit.mus@critt-iaa-paca.com

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com



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
- Connaître, comprendre et maîtriser les principes fondamentaux de la méthode mobilisée
- Assimiler les différentes étapes et outils pour mettre en œuvre les protocoles adéquats : savoir déployer les principes d'un chantier d'amélioration à gains rapides



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 œuvre un chantier Kaizen

Jour 3 - Après-midi :

- Les clés du succès



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



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

Piloter la performance industrielle

20/05 + 17/06/ + 01/07/2025 - Avignon (Food'Lab) 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 :
FR089888-1

Mise à jour : le
16/12/2024



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'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 (Lucile.bedel@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'émergence
- Attestation de formation



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

Adhérent 2025 : 1 500€ HT

Non adhérent 2025 : 2 000€ 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

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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 06/05/2025, 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