



## Faites des économies en production

### La méthode qui supprime les gaspillages dans vos ateliers

Cycle Technique : 26/09 - 17/10 et 28/11/2019 à AIX-EN-PROVENCE 13

Prise en charge à 100% pour les entreprises de - 50 salariés cotisant à Opcalim

#### Objectifs

- Maîtriser les principes fondamentaux du Lean Manufacturing et du Lean Management pour optimiser votre organisation
- Apprendre à déceler les gaspillages et les non-valeurs ajoutées
- Savoir appliquer les principaux outils du Lean pour gagner en productivité, agilité, espace et qualité de service
- Apprendre à mettre en place un chantier d'amélioration à gains rapides

#### Contexte

- Réduire ses coûts et livrer plus rapidement, pour faire face aux enjeux économiques et à la concurrence de plus en plus forte, nécessitent l'utilisation des méthodes et outils simples du Lean.
- Ils permettent de mettre en place les éléments nécessaires pour manager au plus juste son atelier, son processus et ses services supports.
- C'est une vraie démarche d'amélioration continue qui instaure également l'intelligence collective et la sérénité aux postes de travail.

#### Programme

##### JOUR 1

1. Introduction au Lean Manufacturing et Lean Management
2. Les principaux outils pour analyser les flux
  - Le rendement des lignes
    - La Valeur Ajoutée (VA)
    - Le Graphe Temps Valeur (GTV)
    - Le Tack Time (TT), le Taux de Rendement Synthétique (TRS)
  - Les sources de gaspillage : les 7 MUDAS
  - L'analyse des actions et des déplacements
    - L'Analyse de Déroulement (AD)
    - Le diagramme spaghetti
3. Les solutions pour réduire les coûts avec un nouveau mode de management de l'organisation
  - Organiser l'espace de travail : les 5S

##### JOUR 2

- La réduction des temps de nettoyage et de changement d'outillage
  - Le SMED
  - Le standard
- Des services optimisés
  - La cartographie du processus administratif
  - Les Méthodes de Résolution de Problèmes (MRP)
  - Les outils de priorisation
- 4. Mise en pratique des outils et présentation d'exemples concrets vécus par la formatrice

##### JOUR 3

5. Le pilotage pour pérenniser les résultats
  - Les rituels de la Supervision Active et l'Animation à Intervalle Court (SA, AIC)
  - Les indicateurs de pilotage et les tableaux de bord
  - Le management visuel

6. Comment mettre en œuvre ces différentes méthodes et outils

- Quel outil pour quelle situation
- Le chantier KAIZEN

7. Les clés du succès

- Le management du changement
  - La reconnaissance
  - Rôle des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC)
  - La communication et les relations interpersonnelles

**Méthode et moyens pédagogiques :**

- La pédagogie est interactive et ludique. Elle est établie de la façon suivante : 40% de théorie et 60% de pratique. Chaque sujet est traité de façon théorique par la formatrice. Il est ensuite mis en situation en groupe et/ou individuellement. A la suite de cela les stagiaires partagent une discussion en groupe qui synthétise les acquis et généralise l'apprentissage
- Des exercices et des jeux ludiques qui permettent de mettre en pratique et d'ancrer durablement les nouvelles connaissances et comportements
- L'assurance du professionnalisme et de la pédagogie de la formatrice qui est certifiée en Lean 6 Sigma, avec 20 ans d'expérience dans le management de l'amélioration des performances organisationnelles et humaines
- Un support de formation est remis à chaque stagiaire
- La formation est animée avec un vidéoprojecteur pour la partie théorique

**Moyens pour suivre l'exécution de la formation :** feuille d'émargement et attestation de formation

**Moyens évaluation des connaissances :** exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

**Intervenant :** Catherine MOUTTE - Conseillère Technique Performance Industrielle - CRITT Agroalimentaire PACA

*Les Conseillers Techniques du CRITT peuvent aussi vous accompagner dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ce sujet.*

**Tarifs :** (règlement à l'ordre du CRITT)

- TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))
- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 1200 € HT/stagiaire soit 1440 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 1700 € HT/stagiaire soit 2040 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

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

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 02/09/2019 pourra faire l'objet d'un remboursement.

**Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.**

**Public**

Dirigeant, (Directeur de site, Responsable (production, qualité, maintenance, logistique, amélioration continue) Chef d'équipe, superviseur

**Prérequis**

Être enclin à une démarche d'amélioration continue

**Inscription**

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)

Organisé par



## BULLETIN D'INSCRIPTION

### Faites des économies en production

Journée Technique : 26/09, 17/10 et 28/11/2019 AIX 13  
à retourner avant le 2 septembre 2019\* par fax au 04 90 31 55 10 ou  
par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise \_\_\_\_\_

Nom et Prénom \_\_\_\_\_

Fonction \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_ tel : \_\_\_\_\_

### JE M'INSCRIS

(règlement à l'ordre du CRITT)

- TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))
- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 1440€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 2040€ TTC / personne
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. \* Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.  
[\(Règlement intérieur de formation\)](#)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :  
Catherine MOUTTE - Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : [catherine.moutte@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.moutte@critt-iaa-paca.com)  
CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle -  
BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur



Avec le soutien financier de :



Le réseau régional  
au service  
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle  
BP 11548 • 84140 Montfavet  
[www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)

