



Faites des économies en production Les méthodes du Lean qui suppriment les gaspillages dans vos ateliers 19 septembre, 17 octobre et 14 novembre 2023 à Avignon - (21h)



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :

Chef d'équipe,
Responsable production,
Responsable logistique

Prérequis :

Être dans une démarche d'amélioration

Intervenant 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 :

- 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 principaux outils du Lean pour gagner en productivité, temps, agilité, espace et qualité de service
- Savoir déployer les principes d'un chantier d'amélioration à gains rapides.



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 :

Jour 1

- Présentation des principes du Lean Manufacturing et de l'amélioration continue
- Comprendre les principaux outils pour analyser les flux (rendement des lignes, sources de gaspillages : Mudas, déplacements)

Jour 2

- Les outils au service de l'amélioration continue pour réduire les coûts : standardisation, visualisation, 5S, AIC, Kaizen, SMED, ...
- Comment assurer l'efficacité de la résolution de problèmes

Jour 3

- Les solutions pour assurer une organisation performante et durable (indicateurs, pilotage)
- Comment assurer la conduite du changement



Méthode et moyens pédagogiques

- 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.



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



Faites des économies en production
Les méthodes du Lean qui suppriment les gaspillages dans vos ateliers
19 septembre, 17 octobre et 14 novembre 2023 à Avignon - (21h)

Contact Administratif



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



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 : 1500€ HT/stagiaire (1800€ TTC)

Non adhérent 2023 : 2100€ HT/stagiaire (2520€ 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

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 : [Cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 04/09/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

Critt

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
08/06/2023