



## Gagnez du temps et de l'espace

### L'optimisation de votre organisation avec la méthode 5S

15 juin 2023 à Aix-en-Provence (13) - 7 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

#### Public visé :

Chef d'équipe,  
Responsable production,  
Responsable logistique

#### Prérequis :

Être dans une démarche d'amélioration

#### Intervenant et contact pédagogique



Benoit Mus - Expert performance industrielle  
[benoit.mus@critt-iaa-paca.com](mailto: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
- **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'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](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE



## Gagnez du temps et de l'espace L'optimisation de votre organisation avec la méthode 5S 15 juin 2023 à Aix-en-Provence (13) - 7 h

### 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'émergence
- Attestation de formation



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

**Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)**

**Non adhérent 2023 : 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

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 31/05/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.



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  
20/02/2023