



Pilotez la production pour une meilleure réactivité Maîtriser l'animation à intervalle court 4 juillet 2023 - Aix-en-Provence - 7h



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

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.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 de l'animation à Intervalle court
- Apprendre à piloter son atelier pour augmenter sa rentabilité
- Savoir mettre en œuvre les rituels de pilotage



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

9 h00 - 12h30 :

- Définition des objectifs de l'animation de la performance
- Quels sont les indicateurs pertinents et comment construire la mise en place et le suivi

13h30 - 17h00 :

- Définition et construction des rituels d'animation
- Organiser, assurer la pérennité et l'efficacité de l'animation



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'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.



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 : 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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 20/06/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

Mise à jour : le 13/03/2023