

LE LEAN MANAGEMENT :

OPTIMISER LES PROCESSUS AVEC LE LEAN MANAGEMENT



Présentiel - 2 jours
& Distanciel

PROGRAMME

 14h00

OBJECTIFS :

- Concevoir la conduite de l'activité en amélioration continue
- Standardiser les processus d'activité
- Impliquer et motiver votre équipe dans l'amélioration continue

PUBLIC VISÉ :

- Chef de projet, responsable qualité ou production, managers opérationnels.

PREREQUIS :

- Être à l'aise à l'écrit et à l'oral.

MÉTHODES MOBILISÉES :

- Une animation interactive et pratique.
- Alternance de méthodes affirmatives, interrogatives et actives
- Ressources formatives et de synthèse fournies
- Vidéo projection

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Des acquis :

- Fiche de renseignements en amont et questions
- Evaluations formatives réalisées à l'aide de grilles critériées
- Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte des objectifs de la formation
- Mises en situation & quiz

Mesure de satisfaction des stagiaires

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Présentiel : locaux HSF équipés mis à disposition, centre commercial Le Lotus
- Nous consulter pour toute question relative à l'accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap

DÉLAIS D'ACCÈS À NOS FORMATIONS :

- Réponse à vos demandes sous 72h et entrée en formation possible sous 90 jours maximum.

INTRODUCTION

Se familiariser avec le lean Management

- Principes et déclinaisons
- Finalités, enjeux et objectifs
- Outils et méthodes de mise en œuvre

GÉRER LES ACTEURS DE LEAN MANAGEMENT

- Gestion des interactions et des conflits
- Ecoute active
- Les jeux d'acteurs, l'exercice du pouvoir

APPLIQUER LES OUTILS DE L'AMÉLIORATION CONTINUE

- 5M
- 5S
- Takt-time et SMED
- PDCA ou la roue de Deming
- Diagramme de Gantt et Réseau PERT
- Méthode Kanban

Ateliers pratiques issus de l'environnement clients et présentations en situation réelle



➤ Formation animée par Jérémie HOARAU, Formateur consultant en gestion de projets – Chef de projets méthodes traditionnelles et méthodes agiles - 20 ans d'expérience.



➤ Inter entreprise : 98 000 XPF HT par pers, déjeuners incl.
➤ Intra entreprise : nous consulter