

## HACCP - PMS - ISO 22000 Certification Qualité ISO 9001 – ISO 14001 Formation - Audit - Conseil



# Programme de formation **GESTION DE PRODUCTION**

## Objectifs:

Dans le respect de la politique de la direction et le respect de la réglementation :-Traduire le plan de vente en plan de production, calculer la capacité de production, évaluer l'intérêt du recours à la soustraitance

- -Planifier les ressources
- -Fiabiliser les moyens en amont et en aval de la chaîne de production
- -Maîtriser les procédures de gestion des stocks
- -Construire un tableau de bord de suivi afin d'optimiser l'outil de production

### Public concerné et préreguis :

Chefs d'entreprises, gérants d'entreprises, managers désireux de consolider leurs acquis Responsable d'agence, responsable TPE ou PME, responsable de production, chef de service Prérequis : Activité en cours ou expérience de 3 ans dans une fonction managériale Qualification des intervenants :

Professionnels expérimentés en Gestion de la Production

## Moyens pédagogiques et techniques :

Questionnaire initial

Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie QCM de fin de formation pour évaluer les connaissances acquises

#### Durée:

7 heures.

### **Programme:**

- Identifier les différents modèles de production
- Les différents horizons de la planification : long, moyen et court terme
- Le système de planification (PIC, SOC, PDP)
- Le MRP2, ses avantages et ses limites
- Le juste à temps et le KANBAN
- Cas pratique : à partir d'un carnet de commande déterminer quelle est la commande prioritaire à fabriquer
- Optimiser votre planification : le rôle du PDP
- 2. Planifier et piloter la production
- La gestion des aléas et les techniques d'ordonnancement : construire un planning dynamique et le réajuster en fonction des aléas de commande
- Les tableaux de bord : choisir des indicateurs pertinents : suivi3. Mobiliser l'équipe avec la démarche PDCA (plan, do, check, act)

BR2 CONSULTING - SARL au capital de 50 000€ - Siret 528 787294 00040 - APE 8559A - DIECCTE GUYANE 96 97 30437 97 Numéro de déclaration d'activités de formation en hygiène alimentaire auprès de la DAAF de GUYANE: 003 0005 26 2012 18, Impasse Elie Marie Rose – 97354 REMIRE-MONTJOLY Tel: 06.96.25.72.21 / 06.90.90.74.16 / 06.94.48.74.62 / 06.90.74.59.02 Site internet: www.br2consulting.fr | Facebook: BR2 Consulting





# HACCP – PMS – ISO 22000 Certification Qualité ISO 9001 – ISO 14001 Formation – Audit - Conseil



- 3. Mobiliser l'équipe avec la démarche PDCA (plan, do, check, act)
- Réaliser le diagnostic de son unité
- Cartographier pour voir : le spaghetti flow, la VSM, ET L'OTAC
- Le travail en groupe avec les outils de résolution de problème
- La mobilisation de l'équipe
- Les réunions de suivi
- 4. Optimiser la production grâce aux méthodes et outils récents
- La méthode SMED (Single Minute Exchange of Die)
- La maintenance productive
- Découvrir le LEAN MANUFACTURING
- Les MUDA, la chasse aux gaspillages
- Quels outils utiliser selon que le problème est simple/complexe, singulier/récurrent ?
- Les 5 P, le QQOQCCP, le QRQC

## Modalités d'évaluation des acquis :

QCM de fin de formation

#### Sanction visée:

Attestation de formation

### Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Formation en Présentiel : Papier + Crayon Formation en Visio : Ordinateur + internet

### Délais moyens pour accéder à la formation :

Session de formation dispensée sur demande

### Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous choisissons des salles de formation PMR, accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap.

Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles.

### Lieu

Sur site

### Modalités de financement

Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)

BR2 CONSULTING – SARL au capital de 50 000€ - Siret 528 787294 00040 – APE 8559A – DIECCTE GUYANE 96 97 30437 97 Numéro de déclaration d'activités de formation en hygiène alimentaire auprès de la DAAF de GUYANE : 003 0005 26 2012 18, Impasse Elie Marie Rose – 97354 REMIRE-MONTJOLY

Tel: 06.96.25.72.21 / 06.90.90.74.16 / 06.94.48.74.62 / 06.90.74.59.02 Site internet: <u>www.br2consulting.fr</u> | Facebook: <u>BR2 Consulting</u>



HACCP – PMS – ISO 22000 Certification Qualité ISO 9001 – ISO 14001 Formation – Audit - Conseil



Tarif stagiaire en inter-entreprises:

450,00€

Tel: 06.96.25.72.21 / 06.90.90.74.16 / 06.94.48.74.62 / 06.90.74.59.02 Site internet: www.br2consulting.fr | Facebook: BR2 Consulting