



Code C6

Réussir le déploiement d'une démarche Lean en agroalimentaire

Durée:

1 jour

650 € HT / personne

Contenu & Atouts:

Une démarche mobilisant toutes les ressources de l'entreprise pour tendre vers la **performance** au sens de la **valeur ajoutée** pour le client, ainsi peut-on résumer une **attitude « Lean »**. Vous voulez savoir ce que cela signifie concrètement ? Connaître les outils qui l'accompagnent ? Comprendre la relation entre démarches Qualité et Lean ? Conçu autour d'une **mise en situation** par un **jeu de simulation d'entreprise**, cette journée vous permettra de :

- comprendre ce qu'est le Lean et son intérêt notamment dans le secteur agroalimentaire
- identifier précisément les outils d'amélioration des performances de la « boîte à outils » Lean applicables dans votre industrie
- être en mesure de construire un **projet Lean**

Parfaitement adaptée au secteur agroalimentaire, cette formation contourne les lieux communs pour proposer une approche opérationnelle du Lean.

- Programme:**
- **L'approche Lean - principes fondamentaux** : relation entre Performance, Qualité, Sécurité, Environnement
 - Découvrir les **outils-clefs** de l'approche Lean au travers de **mis en situation**, avec un focus sur les outils **préconisés en agroalimentaire** selon le type de process et les problématiques de l'entreprise :
 - Value Stream Mapping (VSM),
 - 5S,
 - SMED,
 - TPM ...
 - Comment **déployer un « projet Lean »** en phase avec la politique de l'entreprise et les impératifs Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement ? Facteurs-clef de succès

Intervenants:

Xavier BLAIS

Expert Lean issu de l'industrie automobile Xavier Blais a également exercé pendant plusieurs années la fonction de Responsable Qualité dans une usine Cadbury. Il sait transmettre sa maîtrise des outils et concepts du Lean Management pour une assimilation pratique et durable.

Olivier DAGOREAU

Co-fondateur et directeur associé d'Exaris, consultant-formateur senior en Systèmes de management dans les filières agroalimentaires.

Exaris est aussi

- Membre de la commission AFNOR V01C – Sécurité des Aliments (norme ISO 22000)
- Membre de EHEDG France (European Hygienic Engineering Design Group)

Cochez les dates et lieux de votre choix :

10 avril 2014 - Paris

Pour demander le programme détaillé [cliquez ici](#)

Société : _____

Merci de bien vouloir nous retourner ce bulletin complété accompagné de votre règlement à :

Adresse : _____

Exaris – 34, rue du Grand Val – 94370 SUCY EN BRIE

Mail: _____

Fax : 09 56 19 32 12 - Mail : exaris@exaris.fr

Noms des personnes à inscrire*: _____

Vous recevrez en retour votre **convention de formation**. L'**inscription définitive** vous sera confirmée après réception de la convention de formation validée par vos soins.

Cette formation peut entrer dans plan de formation de votre entreprise. **Exaris** est enregistrée sous numéro **11 94 06 702 94**. (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.)

Soit un montant global de : **780 € TTC x __ inscrits = ____ € TTC**

* Exaris se réserve la possibilité de refuser l'inscription d'un(e) stagiaire dans le cas où son entreprise d'appartenance proposerait des prestations concurrentes aux prestations effectuées par Exaris.