



Piloter et Optimiser les Processus

OBJECTIFS

Connaitre l'organisation par processus. Savoir cartographier les processus et en faire une description détaillée.
Repérer les tâches sans valeur ajoutée, identifier et mettre en place les relations clients fournisseurs.
Connaitre et savoir mettre en oeuvre une analyse globale de processus (VSM).

PUBLIC

Toute personne en charge d'un processus et qui souhaite s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue.

OUTILS PEDAGOGIQUES

*Questionnaires à choix multiples
alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques, jeux pédagogiques
Cas dans l'entreprise
Exemples, retours d'expérience, vidéos*

PROGRAMME

S'INSCRIRE DANS UNE APPROCHE PROCESSUS

Dresser la carte des principaux processus
Les matrices flux - acteurs, les diagrammes de processus et des produits.
Mesurer l'écart entre les performances actuelles et celles recherchées.
Faire le choix de l'approche : amélioration ou rupture.
Analyser et remettre en cause toutes les activités qui n'ajoutent pas de valeur aux processus.
Dépister systématiquement les déperditions (fragmentation du travail, en cours, aller-retour...).

Appliquer le concept de "feuille blanche", de benchmarking.
Comprendre le principe de rupture avec le système existant.
Redéfinir la nouvelle organisation autour des processus (les niveaux de responsabilités, les

LES 7 PRINCIPALES NON VALEUR-AJOUTEE

Gaspillages provenant de la surproduction
Gaspillages provenant des temps d'attente
Gaspillages occasionnés par les transports
Gaspillages dus aux stocks inutiles
Gaspillages dans les processus de fabrication
Gaspillages par des mouvements inutiles
Gaspillages dus à la non-qualité

PILOTER ET AMELIORER LES PROCESSUS

Définir un système de mesure en partant des critères d'appréciation du bénéficiaire ou du demandeur.
Les traduire en indicateurs de performance.
Organiser le tableau de bord de suivi.
S'inscrire dans une démarche d'amélioration continue - Roue de Deming PDCA

CONDITIONS DE LA PRESTATION

DUREE : 2 jours (14h)

1000,00€ HT par jour, SOIT 2000,00€ HT

groupe de 6 personnes maximum