

LA BOULANGERIE ANTI-GASPI

OBJECTIF

Comprendre la culture anti-gaspillage. Identifier les sources de gaspillage (Muda / Muri / Mura) courantes dans les processus, tels que les temps d'attente, la surproduction, les stocks excessifs, les défauts, etc. Analyser et résoudre les problèmes identifiés à l'aide d'outils LEAN (poka yoke, 5S, PDCA, diagramme d'ishikawa, ...). Élaborer un plan d'action pour mettre en oeuvre le Lean Management dans votre propre boulangerie.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la vente.

PUBLIC VISÉ

Boulangers.ères, responsables de magasin, personnel de vente.

PROGRAMME

1. Introduction au Lean Management

- Les sources de gaspillage
- 14 attitudes LEAN

2. Fondation – Management Participatif

- Détecter et corriger les anomalies grâce à vos employés
- Mise en place de standards, de règles, de procédures qui définissent la façon de faire et de contrôler le travail
- Apprendre de ses erreurs (hansei) et développer l'amélioration continue (kaizen)

3. Pilier – Jidoka

- S'organiser pour visualiser les anomalies dès leur apparition
- Créer une culture de résolution immédiate de problème (Andon)

4. Pilier – Juste à temps

- Réduire le temps de traversée de vos produits
- Limiter les investissements via la diminution des stocks
- Livrer à chaque poste de travail la quantité requise au moment souhaité

5. Pilier – Résultats (Piloter et atteindre vos objectifs)

- Le Hoschin Kanri
- Piloter quotidiennement les managers

INTERVENANT

Maryvonne Meuriot

Formatrice vente et management, Maryvonne Meuriot accompagne depuis plus de 10 ans les Artisans Boulangers en merchandising, techniques de vente, packaging et management.

DURÉE

1 journée, soit 7 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Apports théoriques et ateliers pratiques
- Analyse de la pratique professionnelle
- Démonstration et explication du cours par le formateur
- Modalités d'évaluation et suivi

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de session au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 280 € HT (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron
02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr
N° organisme : 244 100 201 41