

# 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, ...). Elaborer 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

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

## PROGRAMME

### 1. Introduction au Lean Management

- Les sources de gaspillage
- 14 attitudes LEAN

### 2. Fondation – Management Participatif

- Déetecter 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. Pillier – 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