

USAB3H - Optimisation et performances

Présentation

Prérequis

être admis à la LP

Objectifs pédagogiques

Être capable de comprendre l'évolution des concepts d'amélioration continue en production ;

- Être capable d'intégrer les concepts d'amélioration continue des référentiels qualité dans la gestion de production (par exemple : maitrise de la variabilité en utilisant les data usines pour une aide à la décision)

- Être capable de mettre en place une politique de Lean management ;

- Être capable de mettre en œuvre une approche méthodologique de gestion d'un projet : depuis l'expression du besoin jusqu'à la mise en œuvre des étapes planifiées.

Compétences

Gestion de l'amélioration continue en production laitière, Lean Management, Gestion de projet

Programme

Contenu

1 : Performance industrielle

- Principe d'amélioration continue : PDCA roue de Deming, outil de résolution de problème ;

- Connaître les référentiels qualité FSSC 22000 - IFS Food - BRC Food ;

- Principe de bases du Lean - définition (valeur ajoutée, gaspillage...) - importance du visual management - animation du système.

2 : Méthodologie de projet

Identifier les éléments constituant l'expression d'un besoin (consommateur, industriels, ...) - construire un plan expérimental - éléments bibliographiques - phasage des travaux - méthodes et Process - protocoles financiers - évaluation du projet.

Modalités de validation

- Projet(s)
- Examen final

Mis à jour le 31-01-2024



Code : USAB3H

Unité spécifique de type cours

6 crédits

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé /
Philippe FRAVALO

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin

22440 Ploufragan

02 57 18 07 00

Loïc Louarme

loic.louarme@lecnam.net