ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION

Chef d'équipe ou chef d'atelier agroalimentaire

DUREE : 21,00 h	**PUBLIC** Personnes qui vont ou ont récemment pris un poste de chef d'atelier ou chef d'équipe en entreprise agroalimentaire
Présentiel	**PRE-REQUIS** Avoir déjà travaillé dans un atelier en agroalimentaire

Période adaptée aux contraintes de votre activité.
Chez vous, chez un confrère ou dans notre centre de formation
Consultez-nous

OBJECTIFS DE FORMATION

Apporter les connaissances nécessaires pour professionnaliser et accompagner des (futurs) chefs d'équipe ou d'atelier, afin de compléter leur expérience terrain et les rendre plus à l'aise avec les missions de gestion ou de management liées à ce métier

DESCRIPTION & CONTENU

Journée 1 : Organiser la production d'un atelier au sein d'une structure

- Donner les grandes lignes du processus de planification, d'approvisionnement et de gestion des stocks
- Discuter des missions du chef d'atelier au quotidien en lien avec ses grands processus

Journée 2 : Animer une petite équipe

- Combiner l'expérience des stagiaires avec des données plus théoriques sur la communication / la formation / l'engagement des salariés / des informations sur le droit du travail
- Se pencher sur le rôle d'animation d'une équipe : former les nouveaux venus / accueillir et former les intérimaires / faire progresser les personnes en place (autonomie, connaissances techniques, diagnostic…) / faire respecter les consignes de production et de sécurité / gérer les conflits

Journée 3 : Optimiser les activités de l'atelier

- Donner des éléments sur les points théoriques suivants : amélioration continue / résolution de problèmes / analyse des flux / mesure de la performance / engagement des salariés
- Envisager les marges de manœuvre du chef d'atelier pour améliorer les activités de l'atelier : anticiper et résoudre les possibles difficultés suite à des changements annoncés / faire remonter les problèmes récurrents de l'atelier avec si possible des propositions d'amélioration / prendre du recul pour analyser les performances sur une période donnée (semaine, mois, années) / avoir une vision globale de la performance de l'atelier comprenant la consommation d'eau ou d'énergie, la réduction et la gestion des déchets… / chercher à diminuer le risque TMS sur l'ensemble des postes de travail

MODALITES PEDAGOGIQUES

Alterner les retours d'expérience et les apports théoriques pour conclure sur des mises en situation ou des exercices qui couvrent des compétences requises pour un chef d'atelier en terme de gestion industrielle et de management.

Les jours 1 et 2 peuvent être suivis indépendamment.

Nous consulter pour moduler votre parcours

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

FORMATEURS

Laure ROSENSTIEL


Valérie DEMONTE

Consultante formatrice en performance industrielle et santé au travail, certifiée Green Belt

En charge d'unités de production très différentes avant son activité de conseil et formation, Valérie DEMONTE est au plus près de la réalité du terrain des PME comme des grands groupes. Parmi les nombreux outils et méthodologies disponibles, elle recherche celui qui correspond le mieux à l'entreprise en considérant sa taille, son secteur d'activité mais aussi le système de gestion et de management qu'elle a développé. Depuis plusieurs années, la prise en compte de la santé dans les projets d'industrialisation et de recherche de performance structure l'accompagnement proposé.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr