Les fondamentaux du lean

PROMEO

QHSE, Production - Performance Industrielle

14/12/2025

Public et prérequis

Chefs de projet, managers en charge de l'amélioration continue et de la mise en place du lean management

Pas de prérequis

Les objectifs

Familiariser les participants avec les outils et les techniques spécifiques du Lean Management

Créer une compréhension commune et partagée des valeurs et des pratiques du Lean au sein de l'entreprise

Inciter les participants à adopter une « Lean attitude »

Être en mesure d'identifier les différentes formes de gaspillage (muda) dans les processus opérationnels

Mettre en œuvre des actions correctives

Standardiser les bonnes pratiques

Les méthodes pédagogiques et d'encadrement

Alternance d'apports théoriques, de cas pratiques, de mises en situation Mise à disposition d'outils et documents types

Utilisation du jeu pédagogique « Le jeu du Lean »

La formation est animée par des formateurs experts, validés par nos équipes pédagogiques et disposant de 5 à 10 années d'expérience dans leur domaine de compétences

Validation et certification

Attestation de formation

Outils pédagogiques

Supports théoriques et réglementaires Cas pratiques, mises en situations à partir d'exercices concrets

Documents types Jeux pédagogiques

Contenu de la formation

Fondements du Lean Management

Qu'est-ce que le Lean Management ? Comprendre les origines et les principes fondamentaux. Les objectifs du Lean : Amélioration continue, réduction des gaspillages, satisfaction client.

Les 5 principes du Lean

Développer les 5 principes du Lean :

Exemples concrets illustrant chaque principe (visite terrain et observations)

Discussion sur l'application potentielle de ces principes dans diverses industries.

RÉFÉRENCE

QHSE0021

CENTRES DE FORMATION

Senlis, Beauvais, Compiègne, Soissons, Amiens

DURÉE DE LA FORMATION

2 jours / 14 heures

ACCUEIL PSH

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre concerné.

Les + Promeo

- 60 ans d'existence
- Une communauté de 3 100 alternautes
- 24 000 stagiaires formés par an
- 3 500 entreprises qui nous font confiance
- Un accompagnement personnalisé et un contact dédié
- L'expertise professionnelle de tous nos formateurs
- La diversité des diplômes sous accréditation par des partenaires de renom
- Une pédagogie active
- Des infrastructures technologiques et un environnement stimulant

Amiens - 03 22 54 64 00 Beauvais - 03 44 06 15 20 Compiègne - 03 44 20 70 10 Friville - 03 22 60 20 20 Saint-Quentin - 03 23 06 28 88 Senlis - 03 44 63 81 63 Soissons - 03 23 75 65 75

Identifier et éliminer les gaspillages

Les 8 types de gaspillages dans le contexte du Lean : Exercices pratiques de repérage des gaspillages. Méthodes pour éliminer ou réduire ces gaspillages.

Les principaux outils du Lean Management

5S

SMED

Management Visuel

Standardisation

Méthodologie de résolution de problèmes

Flux de valeur et cartographie (VSM)

Comprendre le concept de flux de valeur.

Introduction à la cartographie de la chaîne de valeur :

Exercice de cartographie d'un processus simple.

Kaizen et amélioration continue

Principe du Kaizen : petits changements réguliers pour des améliorations continues.

Créer une culture d'amélioration continue dans l'entreprise.

Méthodes pour mener des activités de Kaizen.

Flux continu et gestion visuelle

Création de flux continus pour réduire les temps d'attente et les stocks.

Utilisation d'outils visuels tels que les tableaux de Bord :

Exemples de mise en œuvre de la gestion visuelle.

Lean et gestion des ressources humaines

Implication et engagement du personnel dans le processus Lean.

Leadership Lean: rôles et responsabilités des leaders dans la mise en œuvre du Lean.

Communication efficace pour soutenir la transformation Lean.

Modalité d'évaluation

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation au travers des mises en situation et exercices proposés.

Amiens - 03 22 54 64 00 Beauvais - 03 44 06 15 20 Compiègne - 03 44 20 70 10 Friville - 03 22 60 20 20 Saint-Quentin - 03 23 06 28 88 Senlis - 03 44 63 81 63 Soissons - 03 23 75 65 75