

# LA GESTION DE PROJET

## 1. >>> Les objectifs

Dans votre entreprise, vous gérez déjà certainement des projets notamment des projets qualité du type HACCP, IFS ou des projets industriels tels que la conception d'une nouvelle ligne, de nouveaux produits, etc...

Les projets sont souvent gérés sur le terrain de manière spontanée, en s'adaptant aux contraintes rencontrées mais **il serait possible de développer plus d'efficacité en donnant à vos équipes les fondamentaux du mode de fonctionnement d'une équipe projet et une véritable méthodologie de conduite de projet pratique et opérationnelle.**

## 2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo-projection et illustrée par des exemples de documents.

Il est demandé aux stagiaires d'amener leur problématique afin qu'elle fasse l'objet d'application pratique.

## 3. >>> Personnes concernées

Directeur industriel, Responsable de services (production, qualité, maintenance, R&D). Responsable d'atelier ou Chef d'équipe en charge d'un projet d'entreprise.

## 4. >>> Contenu

### 4.1 >>> Introduction

- La définition d'un projet,
- Qu'est ce que GERER un projet, les fondamentaux,
- Le contexte des entreprises agro alimentaires et les contraintes sur la gestion de projet,
- Les points clés pratiques et la notion d'équipe comme facteur indispensable à la réussite.

### 4.2 >>> Les grandes étapes du projet

- Présentation synthétique des étapes :
  - Etape 1 : Organisation du projet,

- Etape 2 : Démarrage : Mettre le projet à exécution,
- Etape 3 : Réalisation : Suivre l'évolution du projet,
- Etape 4 : Finalisation : Concrétiser le projet.

#### **4.3 >>> Etape 1 : Organisation du projet**

- Définir l'objectif et les moyens pour y arriver,
- Comment bien cibler l'objectif ?
- Le schéma directeur,
- L'organisation de l'équipe Projet,
- Le chef de projet : son rôle, ses qualités, son positionnement ?
- Les membres associés au projet : Les acteurs internes et externes,
- La méthode de gestion des tâches : principe, diagramme de GANTT et le PERT,
- L'évaluation des coûts.

#### **4.4 >>> Etape 2: Lancement du projet**

- L'intérêt de réussir le lancement du projet,
- La rédaction d'un apport de lancement de projet :
  - La finalité du projet,
  - Synthèse des indicateurs, des performances actuelles et des objectifs à atteindre,
  - Evènements ou réalisations qui marqueront les progrès accomplis,
  - Lister aussi bien les risques que les opportunités,
  - Présentation des membres de l'équipe, les éventuels partenaires extérieurs.

#### **4.5 >>> Etape 3 : Réalisation du projet**

- Les points clés de la réalisation d'un projet :
  1. Organiser les réunions et savoir s'organiser :
    - La coordination du groupe, une méthodologie CEA,
    - Les réunions de travail,
    - La gestion du temps et des échéances,
    - La coordination et la gestion des moyens.
  2. Surveiller la progression et la chronologie du projet :
    - Les rapports d'avancement,
    - Les tableaux de bord,
    - Les logiciels de gestion de projet.
  3. Résoudre les problèmes. Des méthodes :
    - QQQCCP
    - 5M
    - 5 Pourquoi
    - Éventuellement le Cube de Stern
      - Analyse d'un problème
      - Analyse des causes
    - L'éclatement du projet en sous ensembles
  4. Gérer le changement

- 5. Intégrer les risques projet L'efficacité du groupe dépend de l'efficacité de l'équipe qui le constitue : Les règles d'efficacité au sein d'une entreprise en général et au sein du groupe projet
  - La chronologie du projet

#### **4.6 >>> Etape 4 : Finalisation du projet**

- Dresser le bilan du projet.

### **5. >>> Durée, Coût et Animation**

**Durée** : 2 jours.

**Animation** : Christelle VANDAELE – Consultante en Agro-alimentaire

**Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi)** : nous consulter.

Merci de nous contacter soit sur le site internet ([Formulaire Nous contacter](#)) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.