



Formation : Faire un planning avec l'IMMA_Chart et l'IMMA_Plan

Descriptif

For 3

Apprendre à RÉDUIRE et SÉCURISER le délai d'un projet de construction.

L'approche traditionnelle de la planification entraîne souvent des incompréhensions entre le planificateur et les acteurs d'un projet. L'IMMA_chart est un outil qui a été développé au cours de ces dernières années, pour rendre plus efficient le planning. Ainsi, L'IMMA_chart permet d'animer la création du planning en mode collaboratif et d'impliquer au plus tôt l'ensemble des acteurs. L'IMMA_chart permet d'intégrer l'ensemble des contraintes, de réduire les délais et donc de fiabiliser le planning. Cette nouvelle méthodologie a d'ores et déjà été appliquée sur plusieurs centaines de projets avec succès.

Objectifs

- ✓ Découvrir les fondamentaux de l'IMMA_chart
- ✓ Savoir quantifier les enjeux de l'IMMA_chart
- ✓ Savoir-faire une IMMA_chart

Programme

Section 1 : Principes fondamentaux de l'Excellence Opérationnelle

La notion de gaspillage
Identification des principaux gaspillages de planning

Section 2 : Qu'est-ce qu'une IMMA_chart ?

Les origines : de la VSM (Value Stream Mapping) à l'IMMA_chart
Définition de l'IMMA_chart

- Une représentation / un outil de création de planning Lean
- Comment remplir ou lire une IMMA_chart

Pourquoi l'IMMA-chart permet-il d'optimiser les plannings?

- Enclenchement au plus court
- Principe de l'intégration, stocks inter-taches
- La notion de Takt et l'effet tabouret

Les 9 étapes pour réaliser une IMMA_chart

Section 3 : Cas pratique, mise en situation à l'aide d'un cas pratique

Véritable cas d'école pour la mise en pratique de l'IMMA_chart pour un apprentissage par les mains.



Photo atelier IMMA Chart

Pour qui ?

Chef d'entreprise
Directeur de projet
Ingénieur projet
Conducteur de travaux
Chef de chantier
Ingénieur BE /méthode
MOE/OPC

Pré requis et validation

Avoir suivi la formation « Les fondamentaux du Lean construction (For1) ou LPS® (For2) »
Attestation de stage

Durée & Tarif

2 Jours consécutifs (14 H)
1100 € HT/Pers + repas