



FORMATION ORGANIGRAMME NIVEAU 2

Formation exclusivement réservée aux professionnels

Objectifs :

Etre capable de :

- Maîtriser le vocabulaire lié aux organigrammes (s'entrouvrant, ouverture centrale, passes généraux et partiels, ...)
- Traiter différentes demandes d'organigramme (plan, liste, synoptique, ...)
- Identifier, traduire, et formaliser un organigramme selon différentes demandes client (synoptique, tableau, plan architecte, ...)
- Choisir une gamme de cylindres en fonction d'un organigramme (protection, capacité, contexte, ...)
- Elaborer un devis simple à partir d'un organigramme
- Optimiser un plan de combinaison
- Définir, formaliser et évaluer une importante demande d'organigramme (ville, grande administration, ...)

Personnes concernées:

- Toute personne pratiquant la réalisation d'organigramme de façon occasionnelle ou régulière
- Toute personne devant, définir, formaliser et argumenter un organigramme
- Pré requis : maîtriser le Niveau 1 organigramme

Programme :

- Apprentissage des méthodes par la réalisation d'organigrammes simples à complexes à partir d'exemples concrets (logements, hôtels, administrations, salle des fêtes, villes, ...)
- Décryptage des produits utilisés lors des exercices :
 - Gamme des cylindres (caractéristiques techniques, variétés, labels, ...)
 - Cylindres protégés processus pour le réassort (certificat de sécurité, carte de propriété)
 - Protection A2P
 - Choix des produits en fonctions des exemples

Moyens et méthodes :

- Exposés courts et animés
- Exercices individuels ou en sous groupes, par des mises en situation
- Manipulation de produits
- Documents supports

Mise en oeuvre des démarches actives et inductives. Les exercices et études de cas permettent aux stagiaires de découvrir par eux-mêmes certaines données de nature théorique et technique.

Favoriser un déroulement de formation plus pratique que théorique (mise en situation).
Document fourni : « organigramme niveau 2, exercices et corrigés ».



Durée du stage
2 jours (14 heures)
Prix et conditions
400 € (hébergement et
repas inclus)

Conseils et inscriptions

Laurent Gobin : 06 17 14 58 14
gobin.laurent@vachette.fr
Carole Crausaz : 03 25 42 31 00 / Fax : 03 25 43 40 09
crausaz.carole@vachette.fr