

Examen professionnel de spécialiste en logistique avec BF

Examen type

Épreuve 2 Mise en œuvre des processus logistiques
Simulation d'action Logistique de production et gestion des
données et de l'information

Durée de l'examen **1 heure**

Nombre de feuilles de tâches **4**

Écrivez lisiblement et structurez vos solutions.

N'utilisez pas de stylos rouges et verts.

Pour les réponses/solutions, il convient d'utiliser les feuilles de solutions, sauf mention contraire dans la formulation de la tâche.

N'écrivez pas au verso des feuilles de solutions.

Notez toujours le numéro des tâches sur toutes les feuilles supplémentaires (p. ex. tâche 2c).

Pour différentes tâches, il vous est demandé de donner un nombre fixe de réponses (p. ex. «citez cinq points...»). Lors de la correction, les réponses sont évaluées dans l'ordre où elles sont mentionnées, c'est-à-dire à partir du premier point de la liste. Les réponses en trop ne sont pas évaluées!

Si vous ne parvenez pas à aller plus loin dans la solution ou si vous pensez qu'il vous manque certaines informations, formulez des hypothèses. Signalez clairement vos hypothèses comme telles.

--

Examen professionnel de spécialiste en logistique avec BF **Examen type**

Simulation d'action Logistique de production et gestion des données et de l'information

Situation de départ

CakeBliss SA est une pâtisserie artisanale exclusive basée à Bâle, qui s'est fait un nom à l'international au cours des 10 dernières années grâce à ses diverses et délicieuses variations de cheesecake. L'entreprise produit actuellement quatre types de cheesecakes.

La production se fait sur une ligne de pâtisserie. Le travail est réparti sur les 7 jours de la semaine, en 2 équipes de 8 heures, ce qui permet une fabrication continue et efficace des variantes de cheesecake. Le système ERP utilisé depuis la création de l'entreprise et entretenu au fil des ans propose les fonctions de base pour la planification de la production. Jusqu'à présent, la planification des capacités se fait de manière séquentielle.

Grâce à une équipe très engagée de 30 collaborateurs flexibles et prêts à effectuer du travail supplémentaire si nécessaire, CakeBliss SA a jusqu'à présent réussi à gérer sa charge élevée. Pour garantir la performance à long terme, la logistique de production doit être rigoureusement orientée vers une planification et un pilotage basés sur des indicateurs. De cette manière, on cherche à améliorer la coordination des processus et à optimiser l'utilisation des ressources.

En tant que responsable de la logistique de production, vous vous assurez que les performances de production restent à un niveau élevé. Pour cela, vous analysez régulièrement les flux logistiques et d'information afin de détecter et de contrer les écarts au plus tôt.

Vous utilisez le système ERP de manière professionnelle pour optimiser la gestion des processus de production.

Votre objectif est de sécuriser durablement la position de leader de CakeBliss SA et de poursuivre le développement de l'entreprise.

Examen professionnel de spécialiste en logistique avec BF

Examen type

Simulation d'action Logistique de production et gestion des données et de l'information

Tâche 1

En raison de leur similitude, tous les cheesecakes peuvent être produits sur la même ligne de pâtisserie.

L'entreprise travaille 7 jours par semaine en 2 équipes, chaque équipe durant 8 heures. La capacité de production disponible par semaine est de 112 heures. Les commandes de production sont traitées les unes après les autres/de manière séquentielle.

Pour la production, vous disposez des **plans de travail** des quatre sortes de gâteaux suivants:

Plan de travail:	Nom:	Classique Gâteau au fromage blanc	Cheesecake Stracciatella	Cheesecake New York	Cheesecake au citron
Taille des lots (pièces)		15	10	15	15
Temps de cuisson/lot (h)		1.5	1.2	1.0	1.8
Temps de préparation/lot (h)		0.5	0.75	1	0.6
Taux de rebut calculé/lot (%)		2	1.5	3	2.5

Vous disposez aussi des **données de production** de la semaine précédente:

Données de production:	Nom:	Classique Gâteau au fromage blanc	Cheesecake Stracciatella	Cheesecake New York	Cheesecake au citron
Quantité totale (unité)		150	200	250	180
Temps de cuisson effectif/lot (h)		2.0	1.1	1.0	2.3
Temps de préparation effectif/lot (h)		0.6	0.72	0.5	1.5
Rebut effectif		7	13	10	5

N° de candidat:

--

Examen professionnel de spécialiste en logistique avec BF **Examen type**

Simulation d'action Logistique de production et gestion des données et de l'information

- a) À partir des données de production de la semaine dernière mentionnées ci-dessus, calculez les indicateurs suivants pour chaque type de gâteau (la méthode doit être visible):
- temps total de cuisson,
 - temps total préparation,
 - taux de rebut,
 - performance de production effective et utilisation de la capacité qui en découle.
- b) Présentez clairement les indicateurs calculés dans un tableau.
- c) En vous appuyant sur les indicateurs calculés, identifiez deux points problématiques dans la production et proposez ensuite une mesure pertinente pour améliorer chaque point.

--

Examen professionnel de spécialiste en logistique avec BF **Examen type**

Simulation d'action Logistique de production et gestion des données et de l'information

Tâche 2

Vous vérifiez les commandes d'ingrédients pour le mois à venir. Vous constatez que les commandes pour deux des variétés de cheesecake sont inférieures de 10 % à ce qui est nécessaire, bien que les ordres de production aient été planifiés dans le système ERP.

- a) Citez 3 raisons pouvant justifier ces erreurs de commandes dans le système ERP. Tenez compte, entre autres, des problèmes dans la gestion des données de base, dans la détermination des besoins ou dans la saisie manuelle.
- b) Proposez une mesure concrète pour chaque cause mentionnée afin d'éviter que de telles erreurs se reproduisent. Veillez à ce que les mesures soient à la fois réalisables et durables.
- c) Choisissez l'une des mesures et décrivez comment elle pourrait être mise en pratique. Développez un plan de déroulement avec au moins 3 étapes.