

PROFESSIONNALISER LES PRATIQUES DE CHEFS DE PROJETS

OBJECTIFS :

- Concevoir un projet
- Identifier les risques
- Manager l'équipe projet
- Piloter le projet

PUBLIC VISÉ :

- Toute personne amenée à préparer et / ou piloter un projet impliquant une équipe dans un délai imparti

PRREQUIS :

- Aucun

MÉTHODES MOBILISÉES :

- Une animation interactive et pratique
- Des activités digitales via l'outil ludique klaxoon
- Des exercices en sous-groupes pour la mise en pratique
- Alternance de méthodes affirmatives, interrogatives et actives
- Vidéo projection

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Des acquis :

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte des objectifs de la formation

Mesure de satisfaction des stagiaires

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Présentiel : locaux HSF équipés à disposition
- Nous consulter pour toute question relative à l'accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap

DÉLAIS D'ACCÈS À NOS FORMATIONS :

- Réponse à vos demandes sous 72h et entrée en formation possible sous 90 jours maximum

PROGRAMME

 21h00



Présentiel
3 jours

INTRODUCTION

Sa familiariser avec la démarche de gestion de projet

- Définition d'un projet
- Besoin / objectifs – facteurs clés de succès
- Rôles et responsabilités
- Management réactif ou proactif

LA PHASE D'AVANT-PROJET

- Cibler les enjeux
- Mener l'étude préalable
- Construire une présentation d'avant-projet efficace

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION DU PROJET

- Mettre en place l'équipe projet-les ressources
- Définir la liste des tâches - l'apport du WBS
- Construire l'ordonnance du projet – le réseau PERT
- Notions de charge et de durée
- Planifier et budgétiser le projet – le diagramme de GANTT
- Cas particulier – travailler en rétro-planning

Ateliers pratiques issus de l'environnement clients et présentations en situation réelle



➤ Jérémie HOARAU, Ingénieur en formation, Formateur consultant en gestion de projets – Chef de projets méthodes traditionnelles et méthodes agiles – 20 ans d'expérience.



➤ 100 500 XPF HT par pers, déjeuners incl.
➤ Intra entreprise : nous consulter