[A blue and white logo

Description automatically generated](https://fr.smartsheet.com/try-it?trp=17910&utm_language=FR&utm_source=template-word&utm_medium=content&utm_campaign=ic-Restaurant+Six+Sigma+Project+Charter+Example-word-17910-fr&lpa=ic+Restaurant+Six+Sigma+Project+Charter+Example+word+17910+fr)**CHARTE DE PROJET SIX SIGMA POUR LA RESTAURATION**

**MODÈLE AVEC EXEMPLES**

RAPPEL IMPORTANT

Une charte écrite détaillée doit être transmise aux sponsors qui doivent la signer. Vous pouvez joindre une version remplie de ce modèle à votre charte écrite détaillée afin de la garder courte et concise.

Veillez à échanger avec l’équipe du projet ainsi qu’avec les sponsors avant de remplir ce modèle. Une grande partie des informations requises devront être tirées de la discussion avec les membres de l’équipe et les sponsors.



INFORMATIONS GÉNÉRALES DU PROJET

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NOM DU PROJET | | | CHEF DE PROJETS | SPONSOR DU PROJET |
| Plan de réduction des déchets alimentaires | | |  |  |
| ADRESSE E-MAIL | | NUMÉRO DE TÉLÉPHONE | UNITÉ ORGANISATIONNELLE | |
|  | | 000-000-0000 |  | |
| CERTIFICATIONS GREEN BELT ATTRIBUÉES |  |  | DATE DE DÉBUT PRÉVUE | DATE D’ACHÈVEMENT PRÉVUE |
|  | | | 00/00/0000 | 00/00/0000 |
| CERTIFICATIONS BLACK BELT ATTRIBUÉES |  |  | ÉCONOMIES ATTENDUES | COÛTS ESTIMÉS |
|  | | | 237 750 $ | 184 900 $ |

PRÉSENTATION DU PROJET

|  |  |
| --- | --- |
| PROBLÈME  OU QUESTION | Au cours des trois derniers mois, le personnel du restaurant The Pier Club a jeté 20 % des ingrédients achetés pour des plats spéciaux. Si cette tendance se poursuit, les ingrédients gaspillés auront un impact de 108 839 $ sur notre marge bénéficiaire. |
| BUT  DU PROJET | Nous visons à réduire le gaspillage alimentaire et à augmenter notre marge bénéficiaire. |
| ANALYSE  DE RENTABILITÉ | Notre restaurant, The Pier Club, connaît des marges bénéficiaires plus faibles parce que la nourriture se gâte avant de pouvoir la vendre. |
| OBJECTIFS/MÉTRIQUES | Nous allons réduire nos déchets hebdomadaires non en rayon et passer de 20 % des ingrédients jetés à 5 % dans les deux mois. Nous maintiendrons également une erreur de gaspillage de 5 % chaque année, ce qui augmentera les marges bénéficiaires de 15 %. |
| LIVRABLES ATTENDUS |  |

CHAMP D’APPLICATION DU PROJET

|  |  |
| --- | --- |
| DANS LE  CHAMP D’APPLICATION | Menu de saison ; nombre d’ingrédients à portée de main ; les portions des clients ; les prix du plat ; serveur de vente subsidiaire |
| HORS  DU CHAMP D’APPLICATION | Le marketing et la publicité des clients ; plats signés demandés par des clients réguliers ; personnel de cuisine |

PLANNING PROVISOIRE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **JALON CLÉ** | **DÉBUT** | **FIN** |
| Former l’équipe projet et mener la revue préliminaire |  |  |
| Finaliser le plan de projet et la charte de projet |  |  |
| Mener la phase de définition |  |  |
| Mener la phase de mesure |  |  |
| Mener la phase d’analyse |  |  |
| Mener la phase d’amélioration |  |  |
| Mener la phase de contrôle |  |  |
| Clôturer le projet et rédiger le rapport de synthèse |  |  |

RESSOURCES

|  |  |
| --- | --- |
| ÉQUIPE DE PROJET |  |
| RESSOURCES D'ASSISTANCE |  |
| BESOINS PARTICULIERS |  |

COÛTS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TYPE DE COÛT** | **NOMS DU FOURNISSEUR/DE LA MAIN-D’ŒUVRE** | | **TARIF** | **QTÉ** | **MONTANT** |
| **Main-d’œuvre** |  | | 150,00 $ | 200 | 30 000,00 $ |
| **Main-d’œuvre** |  | | 200,00 $ | 100 | 20 000,00 $ |
| **Main-d’œuvre** |  | | 350,00 $ | 50 | 17 500,00 $ |
| **Main-d’œuvre** |  | | 85 000,00 $ | 1 | 85 000,00 $ |
| **Main-d’œuvre** |  | | 4 850,00 $ | 3 | 14 550,00 $ |
| **Fournitures** |  | | 17 850,00 $ | 1 | 17 850,00 $ |
|  |  |  | COÛTS TOTAUX | | 184 900,00 $ |

BÉNÉFICES ET CLIENTS

|  |  |
| --- | --- |
| RESPONSABLE DU PROCESSUS |  |
| PARTIES PRENANTES CLÉS |  |
| CLIENT FINAL |  |
| BÉNÉFICES ATTENDUS |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TYPE DE BÉNÉFICE** | **BASE DE L'ESTIMATION** | | | **MONTANT DU BÉNÉFICE ESTIMÉ** |
| **Économies spécifiques** |  | | | 25 000,00 $ |
| **Augmentation du chiffre d’affaires** |  | | | 92 500,00 $ |
| **Productivité plus élevée (Légère)** |  | | | 17 500,00 $ |
| **Amélioration de la conformité** |  | | | 12 000,00 $ |
| **Meilleure prise de décision** |  | | | 18 500,00 $ |
| **Réduction des coûts de maintenance** |  | | | 26 000,00 $ |
| **Moins de coûts divers** |  | | | 46 250,00 $ |
|  |  |  | BÉNÉFICE TOTAL | 237 750,00 $ |

RISQUES, CONTRAINTES ET INCERTITUDES

|  |  |
| --- | --- |
| RISQUES |  |
| CONTRAINTES |  |
| INCERTITUDES |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PRÉPARÉ PAR | FONCTION | DATE |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ**  Tous les articles, modèles ou informations proposés par Smartsheet sur le site web sont fournis à titre de référence uniquement. Bien que nous nous efforcions de maintenir les informations à jour et exactes, nous ne faisons aucune déclaration, ni n’offrons aucune garantie, de quelque nature que ce soit, expresse ou implicite, quant à l’exhaustivité, l’exactitude, la fiabilité, la pertinence ou la disponibilité du site web, ou des informations, articles, modèles ou graphiques liés, contenus sur le site. Toute la confiance que vous accordez à ces informations relève de votre propre responsabilité, à vos propres risques. |