

Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter : <u>www.formav.co/explorer</u>



### BUT DE L'ETUDE.

Afin de satisfaire la demande de ses clients en période de fin d'année, la chocolaterie décide d'augmenter la cadence de production de sa chaîne de fabrication des tablettes fourrées à la nougatine.

# Etude de la production actuelle

# Q1) Optimisation de la production (DT1, DT2, DT3, DT4).

Le service qualité décide de mettre en place un contrôle statistique de la production sous la forme d'une carte de contrôle afin d'effectuer le suivi de la masse des tablettes fabriquées.

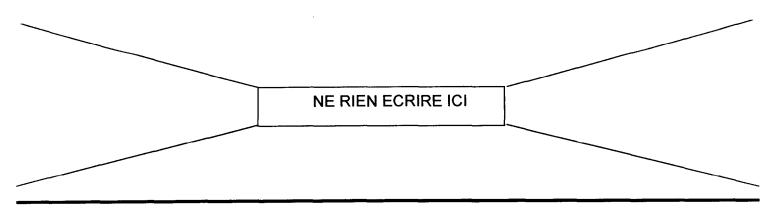
Le cahier des charges impose une masse de tablette supérieure ou égale à 100g lors de la fabrication.

Pour des raisons économiques, la masse des tablettes doit être aussi proche que possible de cette valeur.

Un contrôle de la masse de chaque tablette est réalisé en fin de chaîne de moulage, ce qui provoque un rebut pour les tablettes dont la masse est inférieure à 100 grammes.

Une étude statistique sur la production actuelle a été menée. La production est stabilisée et la distribution des mesures suit la loi normale.

La masse moyenne est de 101,37 grammes et l'écart type de 0,83 gramme.



Q11) Déterminer le rebut correspondant au pourcentage probable de tablettes de moins de 100gr (représenter graphiquement la forme de la distribution en faisant apparaître la moyenne, l'écart type et le rebut ).

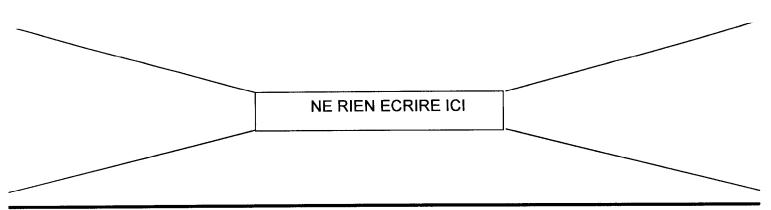
| Cadre réponse  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Q12) Peut on diminuer la valeur de ce rebut ? Si oui comment ? |  |  |  |  |
| Cadre réponse  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Q2) Suivi de la production (DT1, DT2, DT3, DT4).

Pour éviter les surcoûts occasionnés par le traitement des tablettes dont la masse est inférieure à 100g, la chocolaterie décide de réaliser les opérations suivantes :

- -Régler les machines afin de minimiser le rebut occasionné par la masse trop faible des tablettes (rebut fixé à 1%).
- Mettre en place une carte de contrôle pour réaliser le suivi de la masse des tablettes afin d'anticiper d'éventuels réglages machine.

Dossier Réponse U 41



Q21) Lors des réglages de la chaîne de fabrication des tablettes, quelle est la masse moyenne qui

| doit être visée afin d'obtenir un rebut égal à 1%. |  |
|--|--|
| Cadre réponse                                      |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

On retient pour réaliser la carte de contrôle les valeurs suivantes

Moyenne mo = 102 grammes

écart type  $\sigma_0 = 0.83$  gramme

effectif de l'échantillon = 5

Q22) Calculer les différentes limites de la carte de contrôle et compléter le graphe document DR4

| Cadre | rép | onse |
|-------|-----|------|
|-------|-----|------|

Carte de la moyenne

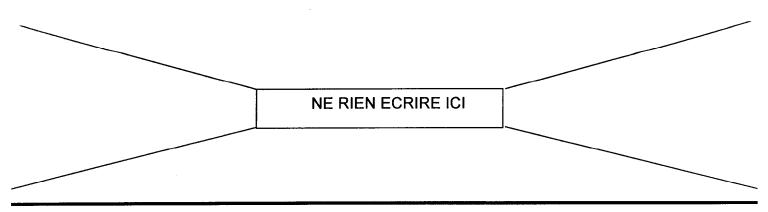
Calcul des limites de surveillance.

Calcul des limites de contrôle.

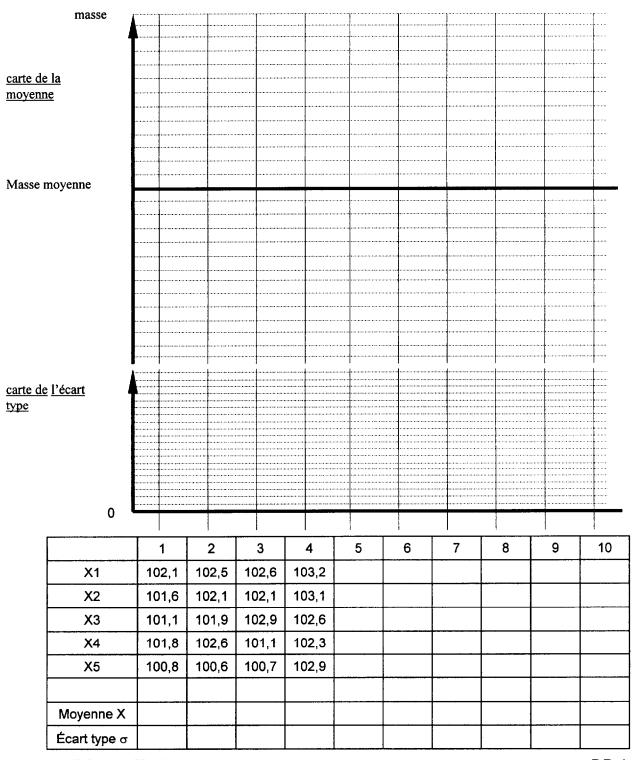
Carte de l'écart type

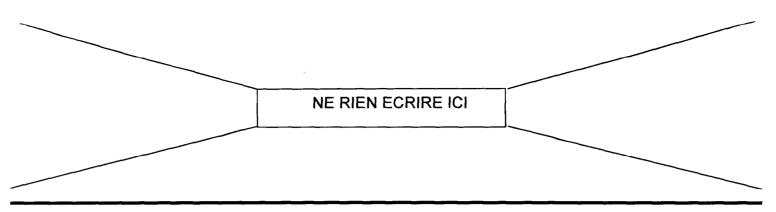
Calcul de la limite de surveillance.

Calcul de la limite de contrôle.



Q23) Compléter la carte de contrôle de la moyenne et de l'écart type correspondant aux 4 premiers échantillons de 5 tablettes.





# Etude de cas

| Q24) Quelles sont les consignes à donner aux opérateurs dans les situations suivantes ?                                  |
|--|
| Cadre réponse  - La moyenne se situe entre la Limite de Surveillance Supérieure et la Limite de Surveillance Inférieure. |
| - La moyenne se situe entre la Limite de Surveillance Supérieure et la Limite de Contrôle.                               |
|  |
| - La moyenne se situe au-dessus ou en dessous des Limites de Contrôle.   |
|  |



#### Q3) Temps de fabrication d'un lot (DT1, DT2).

L'entreprise produit les tablettes par lancement de lots économiques. Pour les tablettes fourrées à la nougatine, ce lot correspond à la fabrication de 100 000 tablettes commercialisables.

Afin de déterminer le temps total de fabrication d'un lot, on se propose de représenter la fabrication sous la forme d'un diagramme de GANTT.

#### Données de l'étude par poste

On considère pour notre étude que toutes les machines sont disponibles immédiatement.

#### Synoptique de la production et cadences.

Voir document technique (DT 2).

#### Préparation de la pâte chocolatée.

On ne prépare que la quantité pouvant être stockée par la tempéreuse.

Le chocolat représente 75% de la masse de la tablette, la nougatine 25%.

#### Fabrication des plaquettes (ligne de moulage).

En production le taux de pertes est de 4,6% (rebuts).

Les moules liés à une bande transporteuse se déplacent à vitesse constante de poste en poste.

Il y a 11 tablettes par moule.

En fin de moulage, les tablettes sont rangées, sur des plateaux recevant 66 tablettes chacun.

Ces plateaux sont placés sur un chariot pouvant recevoir 50 plateaux.

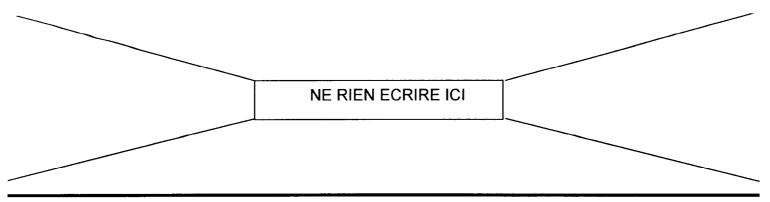
Les chariots sont transférés par groupe de 6 lorsqu'ils sont pleins, ou en fin de production.

#### Conditionnement.

Il existe avant le conditionnement un stock intermédiaire sous atmosphère contrôlée qui ne peut dépasser 30 000 tablettes

Pour le conditionnement le taux de pertes est de 1,5% (rebuts).

Une conditionneuse ne doit jamais s'arrêter par manque de tablettes avant la fin du traitement du lot.



# Calculs préliminaires.

| Q31) Compléter les cadres suivants (DR7, DR8).   |
|--|
| Cadre réponse  |
| Quantité de tablettes à livrer (taille d'un lot) ?   |
|  |
|  |
|  |
| Quantité à produire en fonction des taux de pertes ?   |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Quelle sera la cadence de production de tablettes de chocolat par minute, de la ligne de moulage ? |
| justifiez votre réponse.   |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Temps total de production de la ligne de moulage ?   |
|  |
|  |
|  |
|  |

# NE RIEN ECRIRE ICI

| Cadre réponse Quantité totale de pâte chocolatée à préparer ?                        |  |
|--|--|
| Nombre de remplissages de la <b>tempéreuse</b> ?                                     |  |
| Durée de la préparation de la pâte de chocolat pour 1 remplissage de la tempéreuse ? |  |
| Temps séparant 2 remplissages ?  |  |
| Quantité transférée par 6 chariots pleins : Qt ?                                     |  |
| Temps séparant 2 transferts ?  |  |



# Q4) Diagramme de production (diagramme de GANTT)

- Q41) En utilisant les données de l'étude et les informations déterminées précédemment, compléter le diagramme de GANTT (DR10) pour la fabrication d'un lot de tablettes. Faire apparaître :
  - Toutes les informations nécessaires pour la gestion des postes de travail (heure de début et de fin d'utilisation). Pour le poste de remplissage et de transfert, la durée de ces opérations étant considérée comme très courte, on n'indiquera que l'heure de début de tâche.
  - La représentation graphique de l'évolution du stock intermédiaire entre la ligne de moulage et les conditionneuses.

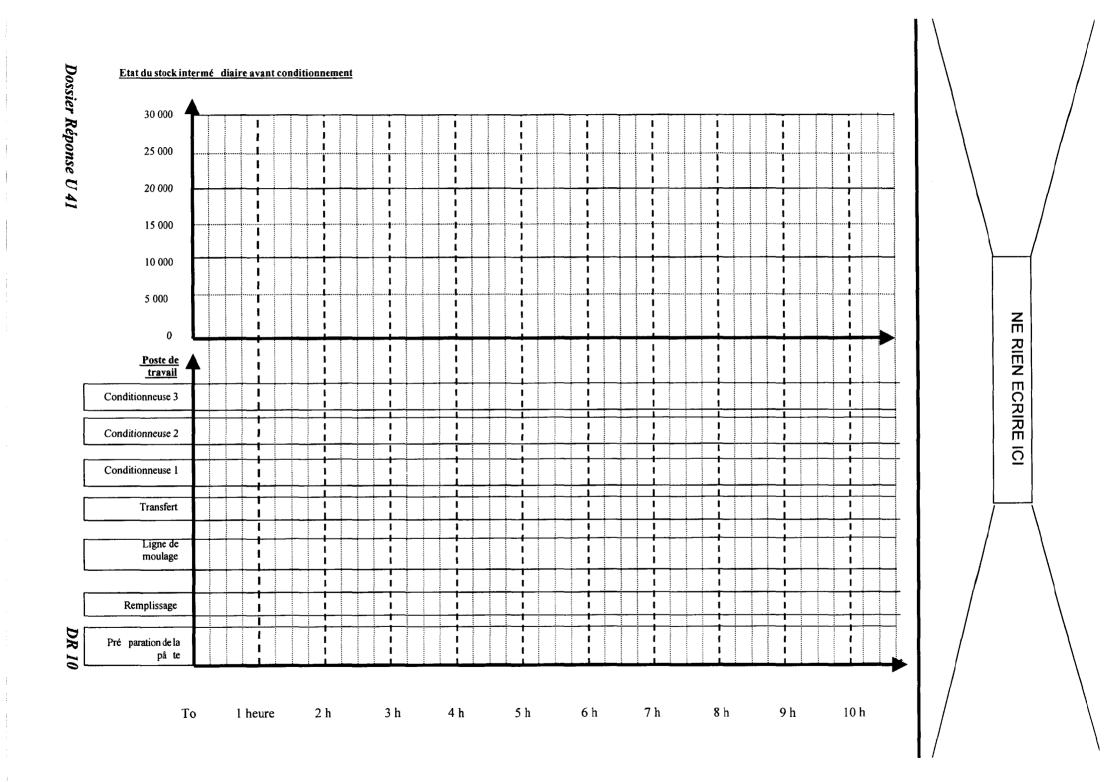
| Q42) Relever sur le diagramme de GANTT la durée totale de fabrication d'un lot |
|--|
|--|

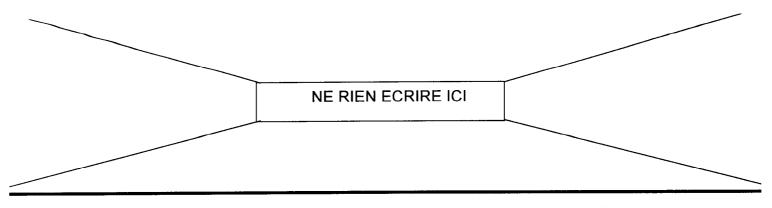
| Cadre réponse |  |  |  |
|---------------|--|--|--|
|               |  |  |  |
|               |  |  |  |
|               |  |  |  |

# Q5) Analyse du diagramme de production.

Q51) En vous aidant du diagramme de GANTT obtenu et des documents techniques (DT 1, DT2). déterminer sur quelle machine doivent s'orienter les efforts d'amélioration de cadence de production ? (Justifier votre réponse et indiquer l'amélioration souhaitable).

| production: (Justinei votte reponse et indiquei i amenoration souhaitable). |  |
|---|--|
| Cadre réponse   |  |
|   |  |
|   |  |
|   |  |
|   |  |
|   |  |
|   |  |
|   |  |
| La machine de production dont on doit améliorer la productivité est :       |  |
|   |  |
|   |  |





# Amélioration de la productivité du poste actuel de dépose des feuilles de nougatine

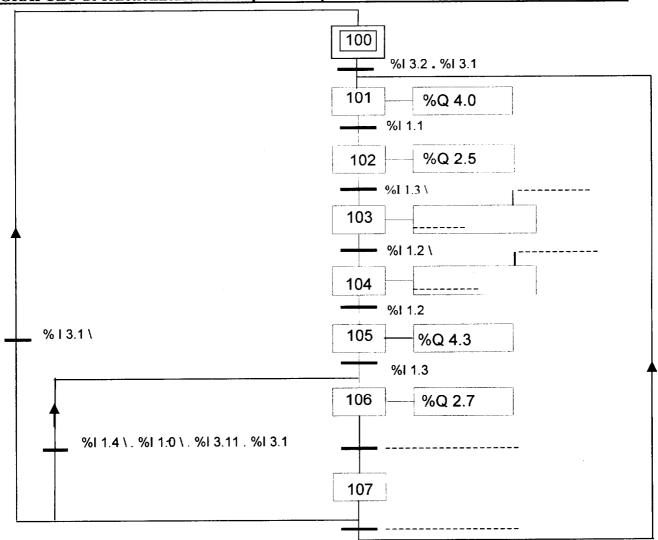
Afin d'augmenter les cadences de production, l'entreprise décide d'optimiser le fonctionnement du dépileur existant et d'investir dans l'ajout d'un second dépileur (modifications 1, 2 et 3 apportées par le compte-rendu de réunion DT7).

Q6) Compléter le GRAFCET de fonctionnement du dépileur D1 (modifié par rapport à DT6) pour répondre aux conditions 1 et 2 définies dans l'extrait du compte-rendu de réunion.

#### Données

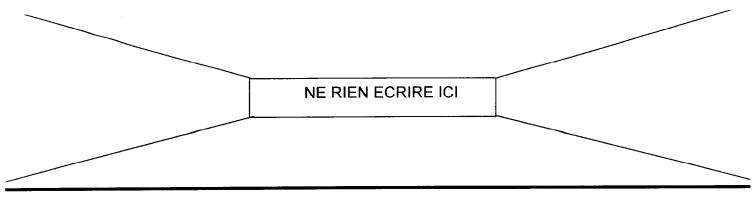
- Dossier Technique : DT5, DT6, DT7, DT8

# GRAFCET de fonctionnement du dépileur D1 point de vue Partie Commande (à compléter)



Nota: Le caractère (\) qui suit le repère d'une entrée indique sa complémentation

DR 11



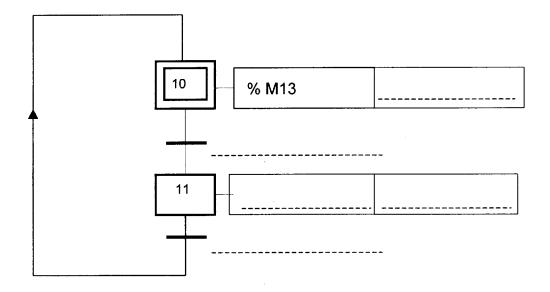
# Q7) Ajout d'un second dépileur

Q71) Indiquer la nouvelle information (conditionnelle ou non) associée à l'étape X107 (DR11) afin de répondre au paragraphe 31 de l'extrait du compte-rendu de réunion (DT7).

| Cadre réponse                                  |  |
|--|--|
| Nouvelle information associée à l'étape X107 : |  |
| Condition:                                     |  |
|  |  |

<u>Q72) Compléter le GRAFCET point de vue Partie Commande ci-dessous afin de satisfaire les conditions 32, 33 et 34 définies dans l'extrait du compte-rendu de réunion (DT7).</u>

GRAFCET de changement de dépileur (D1→D'1 ou D'1→D1).



# Etude du nouveau poste de dépose de la nougatine

L'entreprise investit en doublant le poste de dépose.

La bonne coordination des deux robots de manutention est nécessaire pour que chacun dépose les feuilles de nougatine dans le bon moule et que leurs mouvements n'occasionnent pas d'interférences.

#### **Donnée**

- Dossier Technique : DT9, DT10



Q8) Citer tous les cas de fonctionnement possibles du nouveau poste du point de vue de l'utilisation des robots et des dépileurs pour la production.

| 'adre renonce       |   |
|---------------------|---|
| Cadre réponse       |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
| M Crinch remiser    | tion dos vobots (voir DT 0 at DT 10)  |
|                     | tion des robots (voir DT 9 et DT 10) c'attente qui existe avant de commencer la descente vers P2. |
| Justiner ie temps a | attente qui existe avant de commencer la descente vers 12.  |
| Cadre réponse       |   |
| aure reponse        |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
| Q10) Cadence de     | e production du poste (voir DT 9)   |
| Déterminer le nomb  | re de moules/minute servis avec deux robots. Conclure en comparant avec                           |
| 'augmentation des   | capacités de cadence envisagée pour ce poste (voir DR9).  |
|                     |   |
| Cadre réponse       |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |
|                     |   |



# Positionnement de la surface d'aspiration du préhenseur du second robot par rapport au moule.

Cela nécessite la rédaction d'une notice de réglage à l'intention d'un personnel intérimaire.

# Q11) Rédiger avec clarté la notice de réglage pour positionner à la bonne distance du moule la surface d'aspiration du préhenseur. Vous respecterez une démarche logique et la sécurité des intervenants sera prise en compte. Données

- dossier technique : DT10, DT11 et DT12 ;
- la distance entre le moule et la surface d'aspiration des ventouses au moment de la dépose par soufflage doit être de 20mm à  $\pm$  10% afin d'assurer un bon positionnement dans le moule ;
- la figure du document DR15 qui représente le préhenseur dans la position de dépose.

#### **HYPOTHESES:**

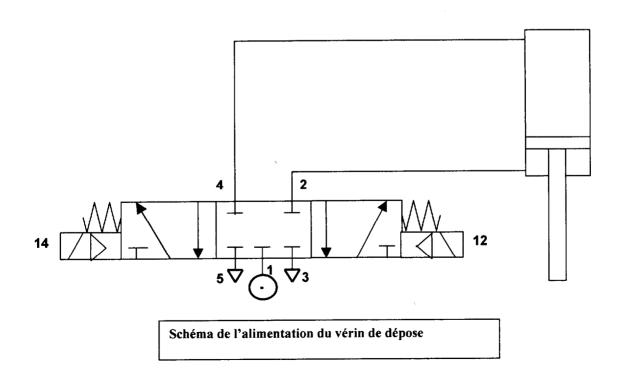
Avant intervention le préhenseur de nougatine est en position haute (repérée par P1) au-dessus du moule receveur et centré sur ce dernier.

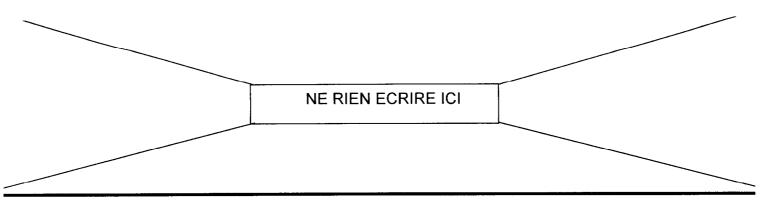
Le système est hors énergie.

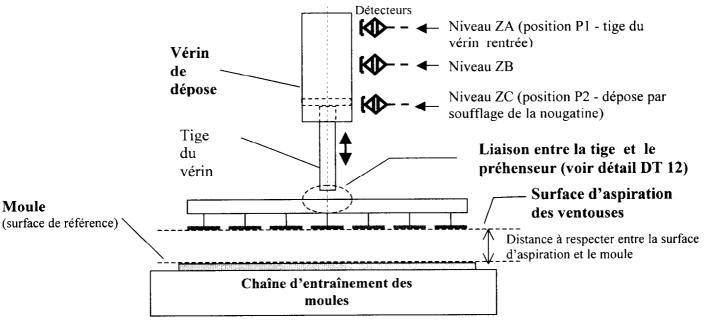
Les détecteurs (ZA, ZB et ZC) qui contrôlent le déplacement de la tige du vérin sont montés sur un tirant par l'intermédiaire d'une bride. Les détecteurs ont été préréglés.

Vous disposez de cales étalons et d'un jeu de clés plates.

Le vérin de dépose est piloté par distributeur 5/3 à centre fermé (voir figure ci-dessous).







Préhenseur en position de dépose (ce dessin simplifié n'est pas à l'échelle)

#### Cadre de réponse

#### Notice de réglage

- Interventions pour positionner le préhenseur au niveau ZC:



| Cadre réponse  |                    |
|--|--------------------|
| Notice de réglage (suite)  |                    |
| - Réglage fin de la distance entre la surface d'aspiration du préhen | seur et le moule : |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  | İ                  |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
| - Mise en sécurité du personnel :                                    |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  |                    |
|  | ì                  |
|  | _                  |