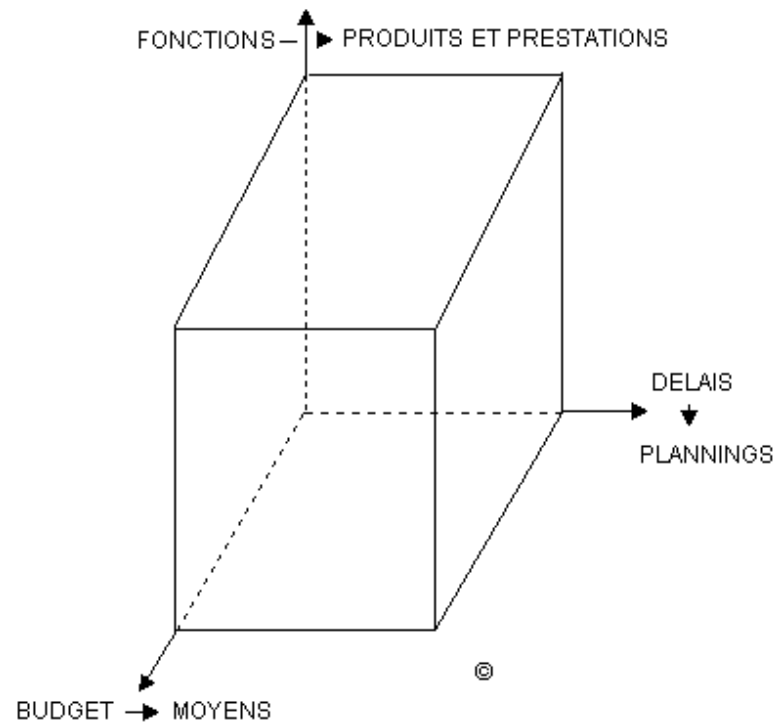


METHODE de Conduite de PROJET

Définir la Boîte



Les bases de la méthode

- Décomposition du projet
- Planification détaillée
- Le Plan du Projet

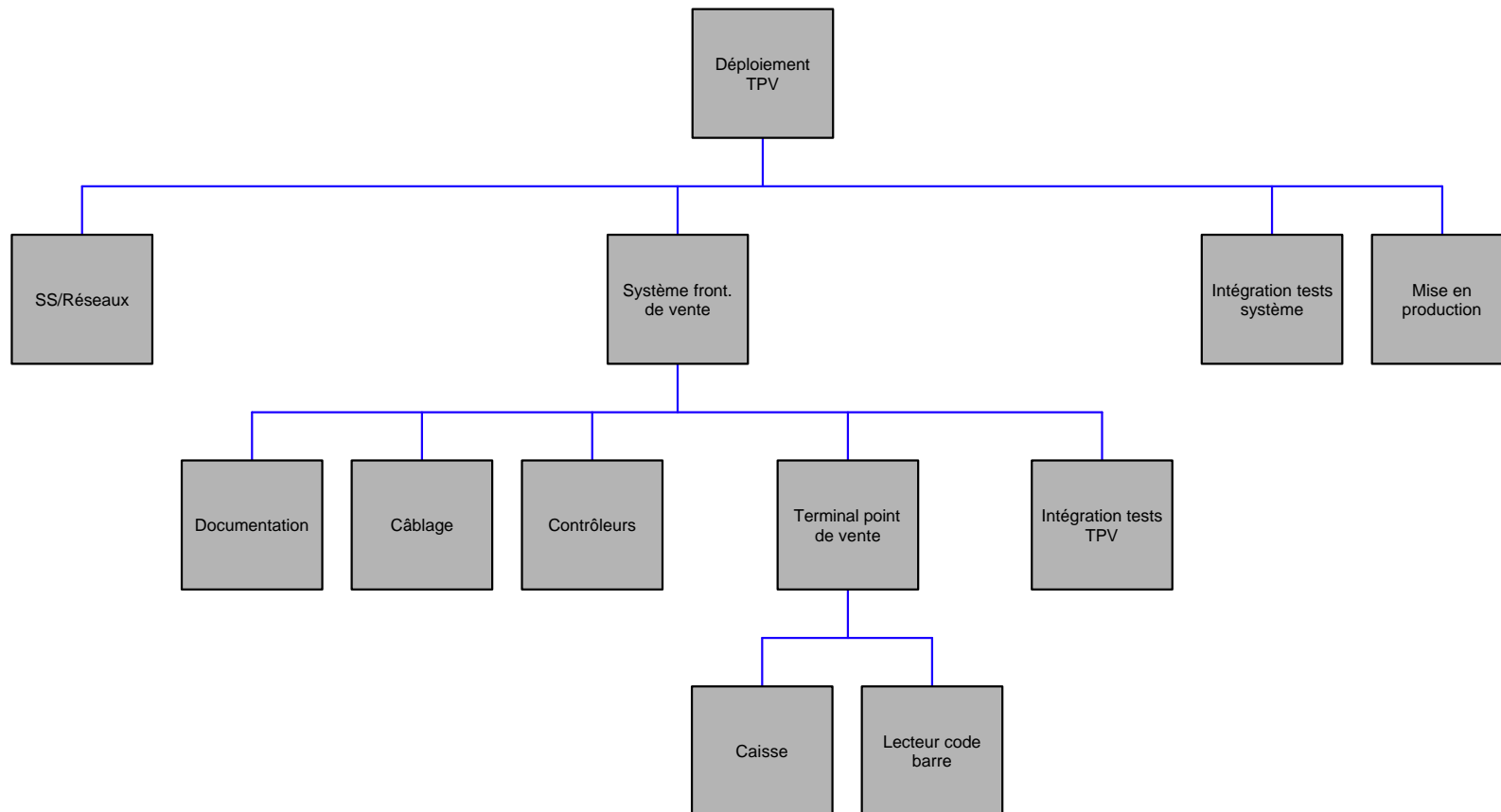
def: PROJET : ensemble organisé de compétence, de méthodes, de moyens et d'activités :
Pour concevoir, réaliser,mettre en oeuvre
Apporter une solution
Conforme à des objectifs

Décomposition du projet

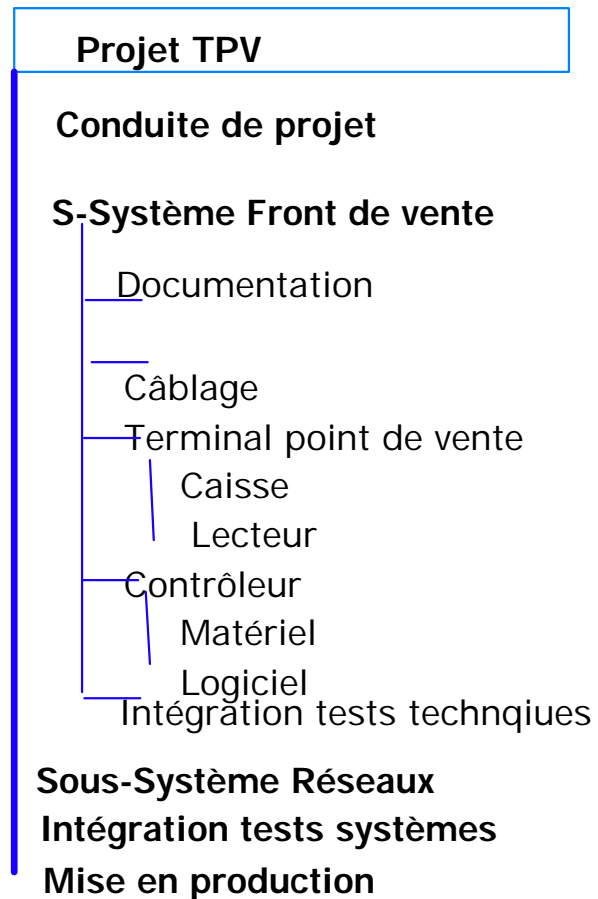
MODELISATION du PROJET

- Approche par PRODUITS
 - Les produits à livrer
 - Les prestations à fournir
 - Les produits et prestations intermédiaires nécessaires
 - Les activités tâches pour les fabriquer les obtenir
- AFFECTATION des RESPONSABILITES
- Positionnement des PRODUITS/PHASES

Représentation de type DFG



Présentation en arbre indenté



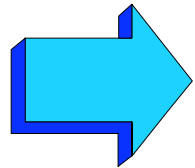
Règles de structure

- Chaque élément représente un produit ou une prestation
- Il représente la somme des éléments de niveau inférieur qui lui sont rattachés
- Chaque élément peut-être testé ou validé de façon indépendante
- Chaque élément peut être affecté à un responsable unique

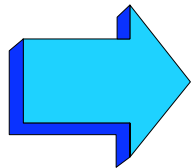
Construire le projet

- Représentation synthétique et structurée
 - 1) Identifier les sous-systèmes à livrer
 - 2) Identifier les produits à livrer
 - 3) Regrouper par sous-système les produits
 - 4) Enrichir (savoir faire, listes type)
 - 5) Affecter les responsabilités
 - 6) Présenter le résultat du travail
 - 7) Mettre à jour

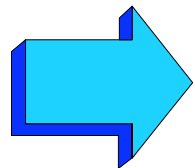
Pensez PRODUIT, RESULTAT, FABRICATION



S'abstraire du temps : Dépendances, phases



S'abstraire de l'organisation : Sous-projets



S'abstraire des lots : notion contractuelle

Cherchez les erreurs

- **Projet XMS**

- **M.N.**

- ▶ ENT
 - ▶ PLT
 - ▶ DST

- **APPRO**

- ▶ PSN
 - ▶ DND
 - ▶ LEG
 - ▶ BCH
 - ▶ VIN

- **CUIS**

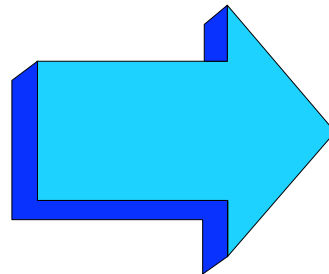
- ▶ ENT
 - ▶ PLT
 - ▶ DST

- **SCE**

- ▶ TBL
 - ▶ PRES

- **ANM**

- ▶ DECO
 - ▶ ADN



Sigles

Peu

Compréhensibles

Communication

difficile

- **Projet CHRISTMAS**

- **Menu de.NOEL.**

- ▶ ENTREE
 - ▶ PLAT
 - ▶ DESSERT

- **APPROVISIONNEMENT**

- ▶ POISSON
 - ▶ DINDE
 - ▶ LEGUMES
 - ▶ BUCHE
 - ▶ VIN

- **CUISINE**

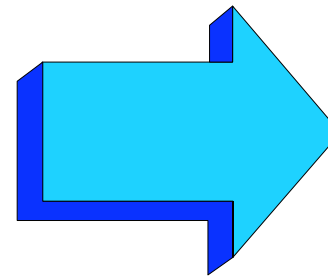
- ▶ ENTREE
 - ▶ PLAT
 - ▶ DESSERT

- **SERVICE**

- ▶ La TABLE
 - ▶ PRESENTATION des PLATS

- **ANIMATION**

- ▶ **DECORATION de la PIECE**
 - ▶ **ARBRE de NOEL**



Approche par
catégorie

produits

- **La MERE**

- Menu de Noël
- Cuisine
 - ▶ Entrée
 - ▶ Plat
 - ▶ Dessert

- **Le PERE**

- Achat du poisson
- Achat de la dinde
- achat des légumes
- Achat de la Buche
- Achat du vin

- **La FILLE**

- La table
- Présentation des plats

- **Le FILS**

- Décoration

- **Approche par organisation**

- Père Mère ... ne sont pas des produits
- Risques d'oublier
- Interaction entre les branches : (liste des courses et les achats)

- **Conception du Menu**

- Entrée
- Plat
- Dessert

- **Achats**

- **Préparations**

- Poissons
- dindes
- ...

- **Repas**

- Placer convives
- Servir entrée

- **Servir**

- **Approche par phase**

- Oublie de la préparation des phases suivantes
- Oublie environnement nécessaire pour travailler
- Oublie ustensiles spéciaux (vin, mettre la table, décoration ...)

- **Repas**

- Entrée
- Plat
- Dessert

- **Vins**

-

- **Décoration de la pièce**

-

- **Découpage par lot**

- responsabilité non précise

- **Problèmes**

- vin mal assorti
- Qui détermine le menu
- Coordination
- Oublier
 - ▶ nombre de chaise
 - ▶ dresser la table

- **MENU**

- **INGREDIENTS**

- Dinde
- Chair à saucisse
- ...
- Lait
- Cognac
- ...

- **USTENSILES de CUISINE**

- Cocotte
- plat à poisson
- ...

- **TABLE**

- assiettes
- verres

- **Approche produit**

- mais produit par catégorie
- risque d'oublier
- Manque d'évolutivité
 - Modifier le menu ?
- La question de la sous-traitance
- Les sous ensembles :
 - doivent être testables
 - vérifiables

- **Entrée de poisson**

- ...

- **Plat**

- Dinde

- ▶ Farce

- ▶ Cocotte

- ▶ Farcir la dinde

- ▶ Cuire la dinde

- Marrons

- Pommes

- Plat de service

- Vin rouge

- Nappe

- **Découpage par sous système**

-

- **Entrée de poisson**

- Vin blanc
- Poisson
- plat à four
- sauce
- casserole
- plat de service
- ...

- *Nappe et serviette*

- **Plat**

- Dinde farcie
 - ▶ Dinde
 - ▶ farce
 - ▶ ...

- Vin rouge

- *Nappe et serviette*

- **Indépendance des sous systèmes**

- attention à la redondance = coût

Méthode de modélisation du projet CONCLUSION

- Il n'y a pas de solution UNIQUE
- Penser à :
 - COMMUNIQUER
 - NEGOCIER
 - DEFINIR les RESPONSABILITES
 - Ne RIEN OUBLIER Pour ESTIMER
 - Voir les ACTIVITES POUR PLANIFIER

ESTIMER et PLANIFIER