



TD 2 : L'entreprise

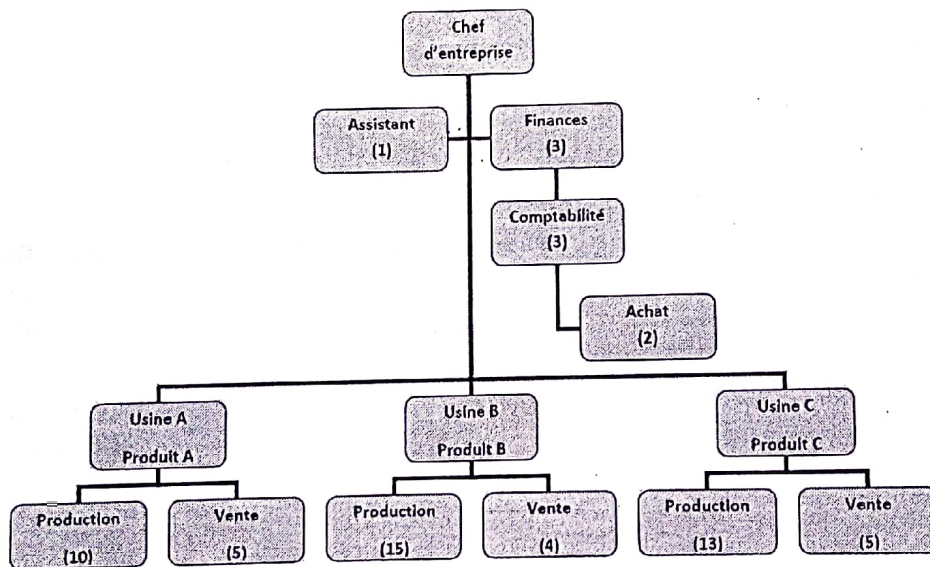
Objectifs : Ce TD a pour but de s'assurer les acquis de l'étudiant sur les notions de structures et fonctions de l'entreprise et de les compléter.

Exercice N°1 :

La société Alpha est une société manufacturière (industrielle qui fabrique des biens de production) qui fabrique trois produits différents, pour chaque produit elle dispose d'une usine. Elle achète ses matières premières auprès d'un fournisseur avec lequel elle s'est engagée pour 5 ans.

Il faut savoir que le chef d'entreprise supervise ses différentes usines personnellement, et se fait aidé par un assistant expert. L'assistant du chef d'entreprise a fait remarquer aux chefs des usines le non respect des délais de livraison des produits aux clients qui se sont plaints. Les usines ont expliqué cela par les longs délais de livraison des matières premières commandées chez le fournisseur, les chefs des usines ont déjà fait part de ce problème au chef d'entreprise. L'assistant du chef d'entreprise s'est lancé dans une étude pour comprendre les raisons de ces délais, avant que la société ne perde ses clients.

L'organigramme de la société alpha est comme suit :



Vous êtes l'expert en organisation auquel l'assistant va faire appel pour comprendre les raisons du retard, aidez-vous des questions suivantes pour analyser le problème et le solutionner.

Q1- Quel est le type de structure de la société Alpha ? Citez ses caractéristiques ? Nommez les types de liens qui figurent sur l'organigramme ? Est-ce qu'il peut y avoir d'autres liens ? Lesquels ?

Q2- La fourniture des matières premières est du ressort de qui ? Analyser la situation ?

Q3- Comment doit se réorganiser la société Alpha pour régler son problème de délais ?

Exercice N°2:

Depuis plus de 20 ans, Ami H'med un artisan qui a fondé son atelier de pâtes traditionnelles en utilisant ses propres fonds. Il a commencé par alimenter un quartier d'environ 400 Logements avec ses quatre fils, et cela nécessitait un travail de plusieurs heures de son équipe constituée de 5 personnes. Ami H'med et ses fils prennent en charge, aujourd'hui, toute une partie de la ville.

Les trois grands fils n'ont plus le temps de travailler dans l'atelier, chacun se charge d'une fonction particulière : la livraison, l'approvisionnement et la caisse. Ami H'med se consacre à la supervision des deux équipes (chacune de 4 personnes) qui travaillent simultanément dans l'atelier.

Q1 - Dessiner l'organigramme tout en précisant sa structure et son mode de coordination.

Le fils cadet de Ami H'med, avec l'expérience acquise dans l'atelier de son père, a décidé d'ouvrir un autre atelier indépendant de l'entreprise mère qui dispose de ses propres ressources pour la confection de gâteaux traditionnels sur commande. Et en fin d'année la situation de cet atelier sera envoyée à Ami H'med pour le contrôle.

Q2 - Redessiner l'organigramme tout en précisant la nouvelle structure. Et quel est l'avantage de cette nouvelle structure ?

Exercice N°3:

La chaîne de fast-food AlgBurger possède quatre (04) restaurants. Chaque restaurant est dirigé par un « *Big chief* » secondé par cinq « *Managers* » qui se relaient pendant toute la durée d'ouverture du restaurant de 06h00 à 00h00, 7 jours sur 7. Même si les restaurants présentent les mêmes menus de base à leurs clients, ils sont autonomes et indépendants en matière de gestion et de développement (proposer de menus supplémentaires, agrandir le restaurant,...).

Chaque restaurant, possède 2 à trois salles à manger. Le personnel qui y travaille est composé de cuisiniers avec leur chef, des serveurs, des superviseurs de salle, un caissier, et le Manager qui dirige et supervise le restaurant. Le travail dans chaque restaurant est organisé de la façon suivante :

- Le Manager dirige de façon directe les superviseurs de salles, le chef cuisinier, et le caissier. Il veille au respect des menus et à leur présentation pour satisfaire la clientèle.
- Chaque salle à manger est supervisée par un assistant (superviseur de salle), qui dirige les serveurs affectés aux salles (les serveurs doivent travailler uniquement dans la salle où ils sont affectés), contrôle, valide et communique les commandes au manager, il veille aussi à la disponibilité du petit stock de boisson, de couverts,
- Les serveurs préparent les tables, prennent les commandes, les communiquent aux superviseurs de salles, servent les clients, et répondent aux besoins particuliers des clients.

Q1-

- **Quel est le type de structure de AlgBurger (Justifiez) ?**
- **Quel est le type de structure d'un des restaurants de AlgBurger (Justifiez) ?**
- **Citez trois problèmes qui peuvent survenir dans le restaurant et qui sont dus à son organisation du travail ?**

Pour anticiper sur les problèmes qui peuvent survenir, et rentabiliser tous les moyens des restaurants, le chef d'entreprise a décidé de réorganiser le fonctionnement des restaurants, et de les doter d'un système automatique pour leur gestion. Ce système va permettre, entre autres, aux serveurs d'introduire les commandes des clients via des tablettes, les commandes seront affichées automatiquement sur un grand écran dans la cuisine, les managers peuvent suivre directement tout le processus et le caissier retrouve sur son écran la commande et la facture à payer.

Q2-

- **Quel type de structure peut être adapté au nouveau fonctionnement (Justifiez) ?**
- **Deux aménagements importants doivent être faits pour que cette nouvelle organisation réussisse, lesquels?**