

université de BORDEAUX IUT de Périgueux  Département Génie Biologique	Fiche-Technique Réaliser un diagramme de Pert	Option : Agronomie Domaine : Qualité Date : 12.05.2015 Réf : AGRO_QF_FT_PERT_01 Version : 01
---	--	--

Définition et objectifs :

Le diagramme de PERT (Program of Evaluation and Review Technique) est « une méthode consistant à **mettre en ordre sous forme de réseau plusieurs tâches** qui grâce à leur dépendance et à leur chronologie concourent toutes à l'obtention d'un produit fini ». C'est donc une technique permettant la construction de planning pour des projets importants et le plus souvent à long terme.

Principe :

Le diagramme de PERT permet de mettre en place **l'enchaînement optimal des tâches** et de montrer leur **dépendance**. Chaque tâche est représentée avec une date « au plus tôt » et une date « au plus tard » permettant de définir l'intervalle de temps optimal dans lequel cette action doit être effectuée. Ainsi, si le diagramme est respecté l'enchaînement des actions se fera de manière à optimiser chaque étape de la production **sans pénaliser les tâches en aval**.

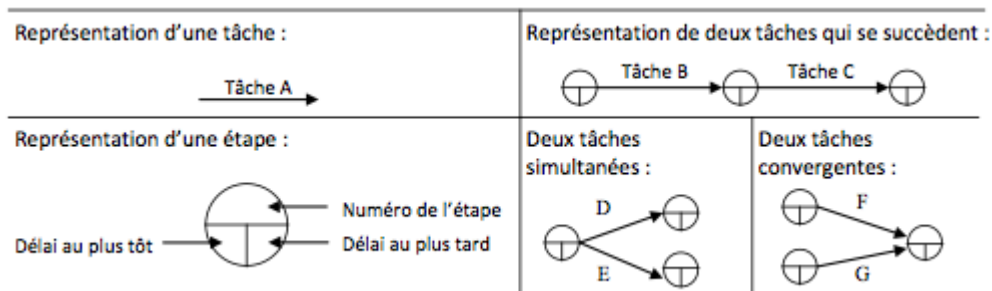
« Lorsqu'il n'existe pas de marge et que la date de début est équivalente à la date de fin, **la tâche est dite "critique"**. Tout retard pris sur une tâche du chemin critique **pénalise la durée du projet** ».

Méthodologie :

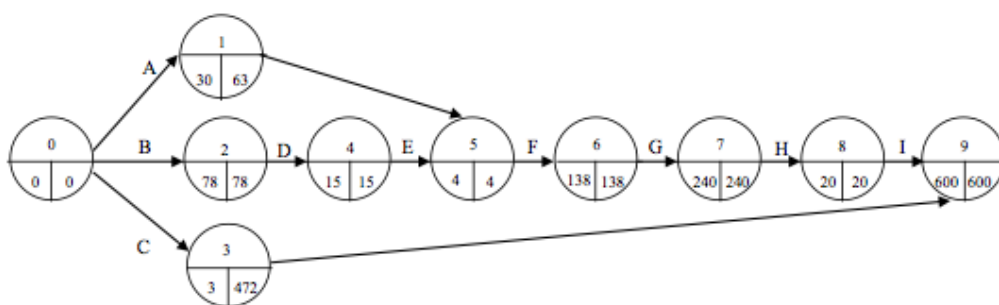
Un certain nombre d'actions sont nécessaires pour la mise en place d'un diagramme de PERT :

- **définir de manière très précise le projet** définir un responsable du projet qui aura pour mission de prendre les décisions importantes et auquel on rendra compte
- **analyser le projet afin de définir des grands groupes de tâches** que l'on pourra détailler si c'est nécessaire
- **définir précisément chaque tâche et évaluer sa durée**
- **définir la succession des tâches**
- **rechercher les coûts correspondant à chaque tâche**. Certaines tâches peuvent être remises en cause suite à l'évaluation de ces coûts.

Règles de représentation :



Étapes	Tâches à effectuer	Durée en secondes
A	Dans un premier saladier mettre la farine, le sucre, le sel, le sucre vanillé et la levure	30
B	Faire fondre le beurre dans un deuxième saladier	78
C	Mettre le four à chauffer à 180°C	3
D	Ajouter dans le deuxième saladier le lait et les oeufs	15
E	Verser le contenu du premier saladier dans le second saladier	4
F	Remuer jusqu'à obtenir une pâte plutôt lisse	138
G	Mettre le mélange dans des moules	240
H	Faire chauffer pendant 15 minutes	5
I	Manger	15



Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
VERNHET Clara BOURDEAU Agathe	MASSE Antoine	MASSE Antoine