



MANAGER LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS EN RESTAURATION

PROGRAMME DE LA FORMATION

■ Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux liés à l'entretien des équipements en restauration
- Connaître les stratégies à mettre en œuvre pour optimiser le cout de cycle de vie des matériels
- Connaître l'organisation induite par la stratégie adoptée en termes de suivi et de contrôle
- Connaître les bonnes pratiques permettant l'efficacité de la fonction maintenance
- Savoir identifier les sources de contre-performance

■ Personnes concernées

- Responsables technique, Gestionnaire d'un centre de production, Détenteur d'équipement de restauration

■ Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques,
- Etudes de cas et mises en situations
- Durée : 2 journées, soit 14 heures de formation

■ Modalités d'évaluation des acquis

Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvre, etc.

■ Animation

Un consultant, expert en Management de la maintenance en restauration

■ Contenus

Présentation et caractéristique de l'outil de production :

- Panorama, typologie, évolution et compétences nécessaires à l'entretien des équipements

Les termes de la maintenance :

- Définition normative, typologie et évolution des différents type de maintenance pour définir le bon dosage entre correctif et préventif

La législation en restauration de la maintenance :

- Origines, sources et obligations ou seulement préconisation des différents actes de maintenances préventives

Organisation possible et stratégie maintenance :

- Les niveaux de maintenances et les grandes organisations possible selon le partage des taches (qui peut faire quoi) par l'étude des chiffres clés en restauration

L'engrenage Dynamique :

- Macro-processus complet, 7 fonctions et 32 bonnes pratiques du management de la maintenance optimale en restauration et la méthodologie de diagnostic initial et audit périodique

Origine de contre-performance :

- D'où proviennent les contre-performances et comment desceller les surcouts directs et indirects ?

■ Sanction de la formation

Attestation de présence individualisée

■ Nombre de stagiaires par session

Minimum 5 / maximum 12

Pour vous inscrire à cette formation, remplissez le formulaire en ligne sur le site www.icareconseil.fr onglet formation.
Une remise de 10% sera appliquée dès la deuxième inscription
Le nombre de places étant limité, merci de vous inscrire au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.