



# 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 coût 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 en réunion virtuelle + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

### ■ Durée

14h de formation fractionnée en 4 sessions.

### ■ Pré requis

Connaissances de base en informatique pour se connecter, posséder un ordinateur ou une tablette, une connexion internet.

### ■ 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 tâches (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 surcoûts directs et indirects ?

### ■ Sanction de la formation

Attestation de présence individualisée

### ■ Nombre de stagiaires par session

Minimum 5 / maximum 8

Pour vous inscrire à cette formation, remplissez le formulaire en ligne sur le site [www.icareconseil.fr](http://www.icareconseil.fr) onglet formation. Le nombre de places étant limité, merci de vous inscrire au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.



**Ingénierie restauration collective**  
**Management de la maintenance**  
[www.icareconseil.fr](http://www.icareconseil.fr)

Siege social : 540 chemin du Thouron 81370 St Sulpice La Pointe - Tel : +33 (0)6.24.39.20.85  
EURL au capital de 2000€ - RCS Castres 84364595300012 - code APE 7112b - N° TVA intracommunautaire FR00843645953