



MANAGER LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS EN RESTAURATION

■ 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 en réunion virtuelle + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

■ Durée : 14 heures de formation réparties sur 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, exercices collectifs, etc. Animation

■ 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 optimal 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 8

BULLETIN D'INSCRIPTION - RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tél. : Fax :

E.mail :

..... Siret :

Inscrit au stage : « **Manager la maintenance des équipements en restauration** »

Coût 640 € HT pour 14h00 de formation

Je m'inscris à la session du : **19 et 20 mai 2020**

Stagiaire (s) : Nom : Prénom :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants info@rhbconsultants.com, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.