



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 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** : 7 heures de formation réparties sur 1 session.

■ **Pré requis** : connaissances de base en informatique pour se connecter, posséder un ordinateur ou une tablette, une connexion internet.

■ **Animation** : Un consultant, expert en Management de la maintenance en restauration

■ **Modalités d'évaluation des acquis** : Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, exercices collectifs, etc.

■ Contenus

- ▶ La législation en matière de maintenance
- ▶ Comment effectuer un diagnostic complet du matériel et des équipements
- ▶ Effectuer un suivi correctif et préventif de la maintenance
- ▶ Le suivi et le plan de maintenance
- ▶ Les surcoûts directs et indirects liés à des problèmes de maintenance
- ▶ La définition des besoins
- ▶ Le plan d'investissement pluriannuel de renouvellement
- ▶ Le cahier des charges pour l'achat de matériels ou contrat de maintenance externalisé
- ▶ Le cahier des charges spécifique pour l'externalisation de la maintenance La législation en restauration de la maintenance

■ Sanction de la formation

Attestation de présence individualisée

■ Nombre de stagiaires par session

Minimum 5 / maximum 8

■ **Support** : Numériques partagés en temps réel et adressé au participant en fin de formation

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 480 € HT pour la journée, soit 7h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à la session du :

Stagiaire (s) : Nom :Prénom :Fonction :

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.