



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. : Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **MANAGER LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS EN RESTAURATION** »

Coût 500 € HT pour journée, soit 07h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : A distance

Stagiaire (s) : Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès en FOAD.