# MANAGER LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS EN RESTAURATION

## ■ Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux liés à l'entretien des équipements en restauration
- Connaitre les stratégies à mettre en œuvre pour optimiser le cout de cycle de vie des matériels
- Connaitre l'organisation induite par la stratégie adoptée en termes de suivi et de contrôle
- Connaitre 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 œuvres, 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 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 12

**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 700 € HT (avec repas) – 10% pour la deuxième inscription**

Je m'inscris à la session du :

**Stagiaire** (s) : Nom : …… Prénom : ……..……..

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