

Les bases du management de la maintenance des équipements de productions en restauration !

PROGRAMME

Préambule

Présentation et caractéristique de l'outil de production :

- Panorama, évolution et technologies présent dans les cuisines
- compétences nécessaires à l'entretien des équipements

Les termes de la maintenance :

- Définition normative,
- typologie et évolution des différents type de maintenance
- définir le bon dosage entre correctif et préventif

La législation de la maintenance en restauration :

- Origines, sources
- obligations versus préconisations
- des différents actes de maintenances préventives

Organisation possible et stratégie maintenance :

- Les niveaux de maintenances
- les grandes organisations possibles
- l'étude des chiffres clés de la maintenance en restauration

L'engrenage Dynamique :

- Les 7 fonctions du Macro-processus maintenance
- Les 33 bonnes pratiques du management de la maintenance
- la méthodologie de diagnostic initial et audit périodique

Origine de contre-performance :

- Origines de contre-performances
- La contractualisation au centre des enjeux
- comment desceller les surcouts directs et indirects ?

MISE EN PRATIQUE

Exercices d'application :

- Calculer l'Indicateur de performance de la fonction maintenance
- Auditer l'efficacité d'un contrat/marché de maintenance

OBJECTIFS

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



Sessions



Voir
Planning

Public



Tout public

Pré requis



Aucun

Durée



2 jours
14 heures