



Nom de la formation :

FORMATION MAINTENANCE

DESTINATAIRE DE LA FORMATION : Gérant, directeur, franchisé, manager

OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Maîtriser pleinement la maintenance obligatoire de son établissement
- Faire face aux problématiques structurelles du lieu
- Limiter les dépenses en organisant son entretien d'équipement
- Limiter ses dépenses en petit matériel

DUREE : 14h

LIEU DE LA FORMATION :

THE FOOD CAMP, 49 Avenue de Clichy, 75017 PARIS

Métro La Fourche

PRE REQUIS : Aucun

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :

PARTIE 1 : STRUCTURE D'UN ETABLISSEMENT

- Définir le plan d'aménagement
- Maîtriser techniquement son espace de production
- Maîtriser techniquement son espace de stockage
- Définir un budget de travaux efficacement
- Définir un budget d'aménagement efficacement
- Les connaissances en plomberie / évacuation de base à avoir
- Point sur l'extraction

PARTIE 2 : VERS UN SUIVI DE MAINTENANCE ECONOMIQUEMENT MAÎTRISÉ

- La mise en place des acteurs

- Les maintenances légalement obligatoires
- La budgétisation de la maintenance
- L'organisation d'un panel d'intervenants
- La mise en place de bon de suivi d'intervention
- L'établissement du budget petit matériel
- La responsabilisation des équipes

Support : PowerPoint, Edapp, et fiches pratiques

MOYENS PEDAGOGIQUES :

La formation assurée par deux professionnels de la restauration : Adrien GAHINET et Sophie Lévêque, plus qu'une formation théorique, les deux formateurs sont sur le restaurant du client et la moitié de la formation est sur la pratique. De nombreux outils (check-list, documents vierges d'auto contrôles, plan de nettoyage hebdomadaire...) seront fournis au stagiaire tout au long du stage, lui permettant de se constituer un excellent outil de référence.

EVALUATION :

Evaluation tout le long de la formation par des exercices, des mises en situations techniques

Procédure d'évaluation proposée en fin de session, avec simulation de maintenance technique à résoudre et QCM

PRIX :

400 € HT / personne (3 personnes minimum)

DELAIS D'ACCES :

A partir de la prise de contact, vous pouvez obtenir une date de formation en une semaine. En moyenne nos dates de formation sont programmées six semaines à l'avance.

MODALITES PRATIQUES :

La formation peut se faire sur un format inter ou intra.

ACCESSIBILITÉ AU PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter en fonction de la situation. Veuillez contacter le référent handicap, Adrien Gahinet, pour en savoir plus.

CONTACT :

- Par mail : adrien@sophadrien.fr et contact@sophadrien.fr

- Par téléphone : 06 17 78 22 93 et 06 87 36 63 59

Actualisé le 31/08/2022