

# PROGRAMME DE FORMATION

2021/2022



en partenariat avec

**gamma**  
formation

[www.icareconseil.fr](http://www.icareconseil.fr)

540, chemin du Thouron 81370 ST SULPICE LA POINTE – Tel : 06 24 39 20 85 – [cyril.soules@icareconseil.fr](mailto:cyril.soules@icareconseil.fr)



## ICARE CONSEIL : L'expert du management de la maintenance.

Nous vous proposons au travers de ce programme de formations de venir découvrir le management de la maintenance appliqué au secteur de la restauration collective et commerciale.

Pour vous, nous avons synthétisé notre expertise jusqu'à vulgariser ce domaine d'activité pour offrir les clés de la bonne gestion du cycle de vie de vos outils de production.

Ne cherchez pas ailleurs, nous sommes les seuls en France à proposer de vous former à la maîtrise des bonnes pratiques à mettre en œuvre pour optimiser la maintenance de vos équipements de restauration.

Ce document présente différentes formations de découverte ou avancée, adapté à tous ceux qui œuvrent quotidiennement (gestion d'un parc d'équipement) ou occasionnellement (chef de projet d'investissement ou de contractualisation d'entretien d'équipements de grandes cuisines) dans le domaine de la maintenance des équipements.

-----  
Toutes les formations présentes dans ce document font partie du partenariat avec GAMMA. Ce dernier œuvre depuis 14 ans à concevoir des cuisines et des restaurants pour les collectivités publiques, les entreprises, et les professionnels de la restauration.

La branche Formation, sous le nom GAMMA FORMATION, dédiée aux professionnels de la restauration est aujourd'hui Organisme prestataire d'Actions concourant au développement des compétences via des formations modulaires construites sur mesure.

GAMMA FORMATION est certifié QUALIOP1 pour la catégorie des actions de formation et possède toute l'infrastructure pour vous accueillir dans ses locaux, c'est le gage d'une formation de qualité, éligibles aux différents mécanismes de financements !

Nous vous invitons à découvrir de nombreuses autres Formations de notre partenaire sur son site : [www.gamma-conception.eu](http://www.gamma-conception.eu)

**GAMMA Formation : L'organisme formateur des restaurateurs**

**Gamma**  
formation



# CHOISISSEZ VOTRE FORMAT, ON CONSTRUIRA UNE OFFRE ADAPTÉE A VOTRE REQUÊTE !

Une formation vous intéresse ? Il suffit de consulter le calendrier pour connaître la session à laquelle vous souhaitez vous raccrocher. Par défaut, les formations sont en présentiel, INTER-ENTREPRISES à proximité immédiate de TOULOUSE. Cependant ce n'est pas le seul format disponible ! Ci-dessous les autres variantes à demander sans hésiter !



## INTER-ENTREPRISES (INTER)

Nous vous accueillerons dans les locaux de GAMMA FORMATION pour les formations « Toulousaines » ou dans un espace approprié pour les autres villes en France. L'intérêt du format INTER-ENTREPRISES est le partage d'expérience entre différentes organisations issues de différents univers, mais avec la même problématique que la vôtre.

## INTRA-ENTREPRISE (INTRA)

Nous pouvons à votre demande, venir au cœur de votre organisation pour former vos collaborateurs. L'intérêt du format INTRA-ENTREPRISE est la simplicité d'organisation, dans un environnement que vous maîtrisez parfaitement et les possibilités d'approfondir les thèmes qui concernent votre problématique particulière du thème abordé !

## EN PRESENTIEL (P)

Toutes nos formations sont réalisées en présentiel. C'est l'occasion de changer d'air et de se retrouver dans un environnement agréable et adapté à l'action de formation et à l'échange !

## EN DISTANCIEL (D)

Si vous possédez un simple outil numérique (PC, tablette ou smartphone) et une connexion internet, il sera possible de suivre nos formations à distance.

## SUR CATALOGUE (C)

Selon les fiches programmes présents dans ce document qui présentent des formations calibrées et déjà réalisées auparavant.

## SUR MESURE (M)

Nous pouvons créer pour vous une formation originale, adaptée à votre besoin spécifique et selon la durée souhaitée.

## COMMENT VOUS INSCRIRE ?

C'est très simple, il vous suffit de suivre les 6 étapes suivantes :

1. Rendez-vous sur notre espace formation via [www.icareconseil.fr/formation](http://www.icareconseil.fr/formation)
2. Identifiez le **code** de la formation souhaitée (visible en haut à gauche de chaque fiche programme)
3. Relevez le **lieu** et la **date** qui vous convient (voir notre calendrier de formation)
4. Remplissez le formulaire d'inscription
5. Sélectionnez dans la liste le trio **code/lieu/date** adéquat ou demandez un **format personnalisé**
6. Cliquez sur le bouton **Envoyer** et nous reprendrons contact avec vous.

# PARCOURS : OPTIMISATION DE LA FONCTION MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS !

Le management de la maintenance, c'est l'affaire de tous ! Notre programme est donc constitué de 5 formations qui permettent d'atteindre l'efficacité de la fonction maintenance. La formation de base **1** pour tous puis les formations avancées **2,3,4,5**.



- 1** ⇒ Les bases du management de la maintenance [IC-MM-MGTM]
- ↳ **2** ⇒ Maîtriser les 4 axes majeurs d'une démarche d'optimisation [IC-MM-MAMO]
- ↳ **3** ⇒ Réussir la contractualisation des actes de maintenance [IC-MM-RCMR]
- ↳ **4** ⇒ Déploiement et mise en œuvre d'une GMAO [IC-MM-GMAO]
- ↳ **5** ⇒ Intégrer la maintenance dans un projet d'investissement [IC-MM-IVMI]

### 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



en partenariat avec



[www.icareconseil.fr](http://www.icareconseil.fr)

540, chemin du Thouron 81370 ST SULPICE LA POINTE – Tel : 06 24 39 20 85 – [cyril.soules@icareconseil.fr](mailto:cyril.soules@icareconseil.fr)