Gestion des ressources matérielles (430-5XX-ME).

18 — Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration. (048G).

(1) Déterminer la dimension des aires et l'équipement nécessaire.

Critères de performance :
- 1.1 Anticipation juste des besoins en fonction des modes de production et de distribution.
- 1.2 Consultation efficace des spécialistes et des fiches techniques.
- 1.3 Calculs exalte des espaces.

(2) Participer aux choix du petit matériel et du gros équipement.

Critères de performance :
- 2.1 Consultation efficace des spécifications et des fiches techniques.
- 2.2 Analyse précise des coûts d'achat et d'utilisation.
- 2.3 Analyse précise des capacités et de la performance.
- 2.4 Communication claire des recommandations.

(3) Collaborer à l'aménagement physique.

Critères de performance :
- 3.1 Analyse efficace des plans proposés par des professionnelles et professionnels.
- 3.2 Interactions diplomates et efficaces avec les professionnelles et professionnels impliqués dans un projet d'aménagement.

(4) Élaborer un plan d'entretien.

Critères de performance :
- 4.1 Recensement complet des tâches à effectuer.
- 4.2 Évaluation judicieuse des problèmes techniques à résoudre.
- 4.3 Utilisation adéquate des manuels d'entretien.

(5) Veiller à la conservation des ressources matérielles.

Critères de performance :
- 5.1 Suivi rigoureux de l'application du plan d'entretien.
- 5.2 Surveillance continue des systèmes mécaniques.
- 5.3 Résolution efficace de bris, de pannes et autres problèmes techniques.
- 5.4 Interactions efficaces avec les entreprises d'entretien et de réparation.
- 5.5 Maintien efficace de l'inventaire permanent de l'équipement.
- 5.6 Protection adéquate de l'équipement contre le vol et les accidents.