

Краткое содержание программы обучения:

«Монтаж, диагностика и сервисное обслуживание профессионального оборудования для заведений общепита GABINO»

База и безопасность

- Электробезопасность, безопасность эксплуатации.
- Обзор линеек оборудования + чтение электрических схем, сервисная документация.
- Экскурсия по цехам сборки и контроля качества.

Монтаж и пуско-наладка

- Чек-листы и методики
- Подключение воды, электричества (расчёт сечений, защитная автоматика).
- Разбор требований и основных ошибок при монтаже.
- Доп. оборудование.
- Первичный пуск по заводскому чек-листу + проверка, настройка.

Программные алгоритмы и настройки оборудования

- Памятки, список конфигураций и перечень ошибок.
- Пароконвектоматы: алгоритмы работы, сервисное меню.
- Посудомоечные машины: настройка дозаторов моющего средства и ополаскивателя, работа прессостата.
- Конвекционные печи: программное тестирование, программирование рецептов.
- Пищеварочные котлы: ввод в работу.
- Практика: вход в сервисный режим, корректировка, программирования режимов, настройка автоматической мойки.

Диагностика и устранение неисправностей

- 5-шаговый алгоритм: опрос - осмотр - замеры - логика - защита.
- Работа с мультиметром, токоизмерительными клещами, пирометром и термодатчиками.
- Таблица основных поломок (ТЭНы, клапаны, прессостаты, контроллеры, датчика, ошибки).
- Отработка на стендах (накипь, утечка, вибрация, шум, сбой контроллера).
- Замена комплектующих.
- Контроль выполненных работ, точки контроля.

Работа с клиентом

- Оформление актов ввода в эксплуатацию и гарантии.
- Подготовка документов и материалов для оформления гарантийного случая.
- Условия сохранения гарантии.
- Прогноз износа. «Мы не чиним – мы продлеваем жизнь оборудования».
- Демонстрация оборудования, инструктаж персонала.
- Руководство по эксплуатации, инструкции и видео материалы.
- Отработка заявок завода-изготовителя.

ЗИП

- Каталог ЗИП.
- Взрыв схемы.
- Заявка на покупку.
- Программа лояльности для партнеров.

Обзор и повторение сервисной документации

- Чек-листы
- Методики
- Памятки
- Акты

Сертификация

Что нужно знать участнику

Одежда и обувь

Обязательно: закрытая обувь, длинные брюки. Выдаются гостевые жилеты при входе в цеха .

Инструменты

Все необходимые приборы (мультиметры, манометры, наборы ключей) предоставляются.

Документация

Каждый участник получает папку с материалами: чек-листы, таблицы неисправностей, сервисные коды.

Сертификат

Вручается в после прохождения программы обучения. Необходимую информацию (ФИО, название организации, город)

Фото/видео

Разрешено на учебных стендах. В производственных цехах — только с разрешения.

Питание

Обед

На территории завода работает столовая.

Предоставляется выбор комплексных обедов (первое, второе, салат, компот/чай).

Стоимость оплачивается участником самостоятельно (наличные или карта).

Средний чек — ориентировочно 300–500р (уточняется на месте).

Кофе-таймы (2 раза в день)

Организуются за счёт принимающей стороны.

Включают: чай, кофе, сахар, печенье.