

# CINOV RESTAUCONCEPTEURS®

## CONCEVOIR LA RESTAURATION DE DEMAIN

### > QUI SOMMES-NOUS ?

CINOV Restaconcepteurs® rassemble des Consultants et Bureaux d'Etudes dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie pour :

- Représenter la profession vis-à-vis des institutions, de la branche et des donneurs d'ordres
- Promouvoir la reconnaissance de nos métiers

### > QUI SONT NOS CLIENTS ?

Les Restaconcepteurs® interviennent dans les domaines de la restauration des secteurs privé et public :

- Scolaire et universitaire
- Entreprises et administrations diverses
- Médico-social (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite)
- Loisirs
- Transport (catering ferroviaire ou aérien)
- Restauration commerciale (traditionnelle, à thème, rapide)
- Hôtellerie, etc.

### > LA MARQUE RESTAUCONCEPTEURS®

La reconnaissance d'un savoir faire

- Cette marque déposée identifie les membres affiliés au syndicat CINOV Restaconcepteurs® engagés dans un processus d'acquisition de compétences et de qualification dans le domaine de l'Ingénierie Hôtelière et de Restauration commerciale ou collective.



## QUELLES SONT NOS MISSIONS ?

### INGENIEUR CONSEIL

- Audit des installations existantes
- Etudes d'opportunité et de faisabilité

### ASSISTANCE A MAITRISE D'OUVRAGE

- Assistance à la gestion de Projet
- Pré-programme
- Programme
- Suivi d'opération
- Mise en exploitation

### BUREAU D'ETUDE TECHNIQUE (BET) - MAITRISE D'OEUVRE

- Etude de conception
- Propositions et implantation des équipements
- Etudes des besoins en énergies, fluides, réseaux
- Eco-conception et développement durable
- Assistance aux consultations de travaux
- Suivi de chantier
- Réception des ouvrages

## LE SAVOIR FAIRE DES MEMBRES CINOV RESTAUCONCEPTEURS®

**Un projet de restauration est complexe du fait des interactions entre :**

- > Les contraintes fonctionnelles et techniques
- > Les performances souhaitées et les réglementations

**Les compétences nécessaires pour mener à bien de tels projets sont pluridisciplinaires.**

**Le spécialiste en ingénierie de restauration permettra de garantir :**

- Les aspects fonctionnels
- L'adéquation du process
- La qualité de la réalisation
- La cohésion des intervenants
- Les objectifs économiques et financiers
- Le planning de l'opération

**Et de :**

- Faciliter les décisions
- Gagner en efficacité et en qualité
- Optimiser les résultats techniques et économiques

## LES RESTAUCONCEPTEURS® ONT AUSSI LEUR FORMATION

- **IRECO**, l'institut de formation initié par **CINOV Restauconcepteurs®**, propose la qualification ACIR (Assistant Concepteur en Ingénierie de la Restauration, reconnue par l'Etat et agréée Fafiec). Un CQP atteste des compétences, savoir-faire et capacité à exercer dans un bureau d'études de **Restauconcepteurs®**.

Contact : IRECO - Tél : +33(0)4 76 35 25 65 – irecoacir@mail.com - www.ireco-acir.fr

## POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Pour partager nos valeurs et promouvoir nos savoir-faire.

- **CINOV Restauconcepteurs®** représente pour la profession un axe de progression, dans la diversité de ses métiers, en adéquation avec les besoins de ses clients. Ses membres sont responsables vis-à-vis d'eux-mêmes, du syndicat et de leurs clients dans le respect des valeurs professionnelles de déontologie et d'éthique sur lesquelles ils se sont engagés.

**CINOV Restauconcepteurs®**

4 avenue du Recteur Poincaré

75782 Paris cedex 16

Tél : + 33 (0)1 44 30 81 51

Fax : + 33 (0)1 40 50 92 80

[www.cinov.fr/syndicats/restauconcepteurs](http://www.cinov.fr/syndicats/restauconcepteurs)  
[restauconcepteurs@cinov.fr](mailto:restauconcepteurs@cinov.fr)

