CINOV RESTAUCONCEPTEURS® AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Bureaux d'études techniques, consultants, experts et formateurs, nous concevons des cuisines et des espaces de restauration efficients et respectueux des normes et des réglementations. Réunis au sein de Cinov Restauconcepteurs®, nous sommes membres de la Fédération Cinov, qui représente 14 syndicats professionnels dans les domaines de la prestation de services intellectuels du conseil, de l'ingénierie et du numérique.

Efficience sociale et environnementale. À travers des missions d'assistance à maîtrise d'ouvrage ou de maîtrise d'œuvre, nous sommes **au cœur du processus de mutation initié par notre profession** dans le cadre des différentes lois et mesures environnementales. Notre polyvalence nous permet de trouver le juste équilibre entre les approvisionnements issus des filières courtes, les moyens humains à mobiliser et la conception d'un outil de production adapté au modèle économique retenu. La **pluralité de nos compétences au service de nos partenaires** (architectes, juristes, ingénieurs, ergonomes, acousticiens, consultants...) apporte une véritable valeur ajoutée à nos clients.

Formation, partage de compétences et diversification de nos métiers. Notre profession étant une **activité hyper spécialisée, le développement d'un TFP** (Titre à finalité professionnelle) de chargé d'études en cuisines professionnelles avec l'Opco Atlas et **notre soutien à la licence en alternance** développée par l'Isthia à Toulouse sont indispensables au devenir de nos métiers. **Nos actions communes avec le Snefcca** (Syndicat national des entreprises du froid, des équipements de cuisines professionnelles et du conditionnement de l'air) **et le Synetam** (Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie et les conduits de fumée) permettent par ailleurs de coordonner et de professionnaliser notre branche. Notre adhésion à la Fédération Cinov constitue un gage de promotion de nos métiers

5 000
projets en phase AMO ou études

400
entreprises

www.cinov.fr

cinov RESTAUCONCEPTEURS®

Des actions au service d'une ingénierie qualifiée. Nous nous sommes engagés dans une démarche de qualification auprès de l'OPQIBI (Organisme de qualification de l'ingénierie), qui recense **trois qualifications** à destination des métiers de l'AMO, des métiers de l'ingénierie et de la MOE en hôtellerie et restauration. Nous partageons avec le Snefcca, dans le cadre de son rapprochement avec Unacpro (Union nationale des agenceurs de cuisines professionnelles), notre propre expérience dans le processus de certification de leurs qualifications. Le guide « 52 missions d'AMO » montre le large spectre de nos domaines de compétences (des missions d'études préalables aux missions de pré-programme, programme, management de projet, assistance technique et formations).

Au quotidien, **nous participons et soutenons toute initiative constructive pour nos métiers**. Avec le Synetam et Écologic (Éco-Organisme national pour la prévention, la collecte et le recyclage des DEEE, ASL et ABJ Th), nous contribuons au réemploi et à la valorisation des matériels en fin de vie et assurons la promotion des initiatives menées lors des salons professionnels (Sirha, EquipHotel...). **Nous assurons la promotion de nos actions** auprès des associations professionnelles composées de consultants et de fabricants, comme le FCSI France (Foodservice consultants society international) et RFE (Resto France experts).

De nombreuses lois liées à la transition écologique ont récemment vu le jour, impactant notre activité soit en tant qu'entreprise, soit en tant que conseil auprès de nos clients. Le syndicat Cinov Restauconcepteurs® est un outil de réflexion et de soutien indispensable à la bonne prise en compte de celles-ci.

Catherine Bournizien

Zoom sur une initiatives concrète. Le métier de restauconcepteurs® est **en évolution permanente et est de plus en plus reconnu**, ce qui a pour effet d'augmenter les demandes des maîtres d'ouvrage. Pour faire face à une tension sur le marché de l'emploi, nous avons, avec l'aide de la fédération et d'un cabinet de conseil, fait valider un TFP par l'Opco Atlas auprès de France Compétences. Nous nous sommes préalablement assurés du soutien du ministère de l'Enseignement et de la Formation professionnelle. L'objectif est de **former la nouvelle génération** pour continuer à défendre notre valeur ajoutée et répondre à la demande ■

contact

01 44 30 49 43
restauconcepteurs@cinov.fr
www.cinov-restauconcepteurs.fr