

CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA FILIERE « Cuisines Professionnelles »

A COMPLETER

JE M'ENGAGE A RESPECTER LA CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA FILIERE « CUISINES PROFESSIONNELLES »

DATE		CACHET DE L'ETABLISSEMENT	
NOM DU SIGNATAIRE			
QUALITE DU SIGNATAIRE			

La filière « Cuisines professionnelles » a pour objet de fournir à la restauration commerciale ou collective l'ensemble des services et matériels pour définir, organiser, équiper, installer et maintenir une **cuisine professionnelle**.

Elle est organisée au sein de quatre associations ou syndicats professionnels adhérant au présent code et représentant les trois métiers concourant à la réalisation d'un outil de production et de services de repas de qualité.

- **C.I.C.F. R & H** (*Section Restauration et Hôtellerie de la Chambre de l'ingénierie et du Conseil de France*).
- **F.C.S.I.** (*Société Internationale des Consultants en Restauration*).
- **SNEFCCA** (*Syndicat national des Entreprises du Froid d'Équipement de Cuisines Professionnelles et du Conditionnement de l'Air*).
- **SYNEG** (*Syndicat National de l'équipement des Grandes Cuisines*).

La filière Grande Cuisine doit tenir compte de trois domaines, chacun très spécifique :

- **Bâtiment** : la cuisine professionnelle s'insère dans les bâtiments et participe à leur **définition technique**,
- **Équipement** : Elle se doit de proposer au client final un **matériel performant, fiable et adapté**,
- **Exploitation** : au-delà de la fourniture de matériels, la filière définit pour le compte d'un client un **système complet de restauration** visant à organiser la production et la distribution de repas.

1 – Les métiers de la cuisine professionnelle :

Trois métiers interviennent dans le processus d'élaboration d'une cuisine professionnelle :

1.1 - Organisation/conception :

Les bureaux d'études et consultants adhérents de C.I.C.F. R & H et F.C.S.I. disposent chacun d'une charte d'éthique garantissant leur indépendance vis-à-vis des autres acteurs de la filière et ils s'engagent sur le meilleur niveau de qualité technique de leurs interventions au regard des règles de l'art.

Ils se sont engagés dans un processus de qualification auprès de l'OPQIBI.

Ils proposent à leurs clients les prestations suivantes :

Activités d'Ingénieur Conseil :

- = Audit des installations de restauration existantes,
- = Etudes de faisabilité et/ou Programme Techniques Détaillés,
- = Assistance à Maîtrise d'Ouvrage.

Activités de Bureau d'Étude Technique (BET) et/ou Maîtrise d'Œuvre (Moe) :

- = Etudes de conception des locaux et implantations des équipements,
- = Rédaction des cahiers des charges,
- = Appel d'offres équipements, mobiliers et Tous Corps d'Etat,
- = Suivi de chantiers et des installations,
- = Réception des Ouvrages.

Activités de Conseil en Gestion :

- = Audits de gestion,
- = Assistance dans le lancement des appels d'offres de gestion de restauration,
- = Formation des personnels d'exploitation,
- = Suivi des contrats de gestion.

1.2 - Fabrication des équipements :

Les constructeurs de matériel de la filière « Cuisines professionnelles » conçoivent et fabriquent des équipements dans le respect des normes réglementaires nationales ou européennes en vigueur.

Ils s'imposent par ailleurs un niveau de prestations qui va au-delà des obligations réglementaires, et qui se traduit de la façon suivante :

L'innovation

Un effort permanent de recherche et développement assure que le matériel conçu et fabriqué par les constructeurs intègre des éléments technologiques innovants, permettant :

- L'optimisation du travail,
- La réduction des coûts de fonctionnement et de maintenance,
- Le respect de l'environnement.

Les solutions

Les constructeurs apportent à leurs clients des solutions conciliantes :

- Performance,
- Qualité,
- Ergonomie,
- Coût,
- Hygiène et sécurité.

Les engagements

Les constructeurs s'engagent sur les points suivants :

- La fourniture de l'ensemble des informations et documentations nécessaires à la parfaite installation et utilisation du matériel,

- La garantie de la disponibilité des pièces détachées pour leur matériel pendant 10 ans.

1.3 – Installation et maintenance des équipements :

Les installateurs se sont engagés dans une qualification appelée « QUALICUISINES », démarche volontaire qui évalue la compétence et une organisation technique vérifiées par audit.

Les installateurs proposent les prestations suivantes :

Instruction du dossier :

- = Analyse objective et pertinente de la demande du client,
- = Etablissement d'une proposition en adéquation avec les besoins, optimisée selon le programme du client et le cahier des charges,
- = Elaboration des plans techniques en conformité avec les préconisations des fabricants et des cahiers des charges afin de fournir au client une unité de restauration performante et adaptée en termes d'hygiène alimentaire.

Installation des équipements :

- = Accompagnement technique et logistique, interface avec les autres corps d'état tout au long du chantier,
- = Mise en œuvre dans le strict respect de la réglementation et des règles de l'art en vigueur,
- = Mise en service et prestations de qualité afin d'assurer un fonctionnement en toute sécurité,
- = Mise au point et réglages pour un rendement maximal et des économies d'énergie.

Maintenance des matériels :

- = Veille technologique sur les matériels en concertation avec les fabricants,
- = Accompagnement et formation du personnel du client pour une bonne utilisation et une bonne maîtrise des coûts de fonctionnement,
- = Niveau de maintenance permettant une fiabilité et une longévité accrues,
- = Prestations de qualité dans le respect de la protection de l'environnement.

2 – Bonne conduite

Le code de bonne conduite, défini par la filière « Cuisines professionnelles », vise à garantir que les acteurs membres des associations et syndicats signataires soient respectueux des niveaux les plus élevés en matière d'éthique et de pratiques professionnelles.

Ce code a pour objectif d'accroître la confiance et la sécurité de tous ceux qui font appels aux membres de ces organisations.

Il est guidé par trois principes :

2.1 L'intérêt du client :

L'intérêt du client prime à tout moment à tous les égards :

- = Un membre réalise exclusivement les prestations pour lesquelles il est qualifié,
- = Il oriente son client vers un autre acteur de la profession, si les prestations sortent de son domaine,
- = Il doit éviter tout conflit d'intérêt qui pourrait influencer sur l'accomplissement de sa prestation.

2.2 L'intérêt du public :

L'intérêt du public doit être pris en compte et respecté à tout moment :

- = Un membre agit à tout moment conformément à la loi applicable,
- = Les équipements doivent être conformes aux réglementations en vigueur,
- = Il recherche des solutions qui sont en accord avec la sécurité, l'hygiène alimentaire et la protection de l'environnement.

2.3 L'intérêt de la profession :

Le membre est responsable de l'intérêt de la profession en s'efforçant d'améliorer la réputation et l'image de la filière « Cuisines professionnelles » :

- = Un membre s'efforce de rester au fait des évolutions dans son domaine d'expertise spécifique,
- = Un membre respecte les obligations professionnelles des autres membres de la filière,
- = Un membre doit dans le cadre de la promotion de son travail, de lui-même et de la filière, fournir uniquement les informations factuelles et utiles, ne pas induire en erreur et être inéquitable à l'égard d'autrui.

3 – Engagements

La profession, par cet engagement volontaire, vise à offrir et promouvoir les niveaux les plus élevés de la qualité dans un souci de rentabilité et de performance pour le client final.

Une commission d'arbitrage regroupant les quatre associations et syndicats fera la promotion et veillera au bon respect du présent code de bonne conduite.

Cette charte a été signée le 7 Mars 2006 par :

Thierry BRENER - Président du SYNEG

Jean JACQUIN - Président du SNEFCCA

Jean-Luc PRATS - Président du CICF R&H

Dominique VAN MOERCKERKE - Président du FCSI France.