

Pourquoi un spécialiste en restauration ?

Interface entre tous les intervenants d'un projet, le spécialiste en restauration assure au maître d'ouvrage une solution mieux conçue et moins onéreuse.

Architectes, bureaux d'études fluides, installateurs ont le sentiment de pouvoir concevoir ou restructurer un service de restauration. Or, l'absence d'un spécialiste conduit bien souvent à oublier l'objectif même du projet : réaliser une cuisine ou un service de restauration pour la satisfaction des convives et des professionnels, dans le respect des investissements prévisionnels.

À l'origine d'un projet, se trouvent toujours les besoins et les attentes des utilisateurs qui se mesurent en termes de marketing de service. Seul un spécialiste en restauration est capable de les évaluer et de les transformer en réponses techniques : équipements spécifiques, ergonomie de tâches, performances de service, conditions de travail... Le maître d'ouvrage cherche l'adéquation entre les moyens financiers disponibles et la réponse à donner aux attentes ; le spécialiste restauration peut lui proposer les solutions financières et juridiques envisageables, au regard des exigences de pérennité et de coût d'exploitation.

Une équipe autour du spécialiste en restauration

Pour réaliser le projet, une équipe de maîtrise d'œuvre se constitue autour du spécialiste en restauration. Elle a pour



Dimensionner les surfaces et les circulations

rôle de définir, dans le respect des contraintes de chacun :

- la conception générale (circuits, techniques culinaires et de distribution),
- le dimensionnement optimisé des surfaces et des circulations,
- l'exigence de qualité indispensable des matériaux et des équipements, en fonction de la législation et du service rendu,
- la quantité des fluides nécessaires aux équipements,
- les conditions de travail du personnel,
- les moyens permettant d'assurer la qualité organoleptique et sanitaire de la prestation alimentaire,
- le coût total d'exploitation...

Une vraie mise en concurrence dans les appels d'offres

Le bureau d'études restauration est le spécialiste pluridisciplinaire qui réalise l'interface entre tous les intervenants au

projet, grâce à sa connaissance des métiers de la restauration, des équipements et des métiers du bâtiment. Dans les marchés publics, lui seul peut assurer une vraie mise en concurrence pour l'acquisition des équipements qu'il préconise. Sa spécialisation et sa connaissance approfondie des équipements lui permettent de vérifier la conformité des offres et d'évaluer les différentes propositions. L'étude ne provient donc pas d'une entreprise susceptible d'obtenir le marché de travaux...

Une nouvelle qualification de l'OPQIBI, en matière de restauration, garantit le professionnalisme de ceux qui la possèdent. Par ailleurs, la déontologie liée aux organisations professionnelles (charte de la CICF, par exemple) constitue un gage de respect des intérêts du maître d'ouvrage. Ainsi, maîtres d'ouvrage et architectes peuvent réaliser des projets optimisés (surfaces, durabilité, coûts d'exploitation) qui ne leur coûtent pas plus cher à court terme et qui seront moins onéreux à long terme. ■

Francis Cabrol

FCO Conseil
Administrateur de CICF-R&H

