

>>> **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 efficaces et respectueux des normes et des règlements. Réunis au sein de CINOV Restauconcepteurs® nous faisons partie de la Fédération Cinov, qui rassemble 13 syndicats professionnels dans les domaines de la prestation de services intellectuels du conseil, de l'ingénierie et du numérique.

Efficience sociale et environnementale. A travers des missions d'Assistance à maîtrise d'Ouvrage ou de Maîtrise d'œuvre, nous sommes au cœur du processus de mutation entamé par notre profession dans le cadre de la loi EGALIM et des différentes 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 restant une activité hyper spécialisée, le développement du CQP CIR avec l'OPCO et notre soutien à la création de la nouvelle licence en alternance développée par l'ISTHIA à Toulouse sont indispensables au devenir de nos métiers. Nos actions communes avec le SNEFCCA, le SYNEG et UNACPRO permettent par ailleurs de coordonner et de professionnaliser notre branche. Notre adhésion à la Fédération Cinov constitue enfin un gage de promotion de nos métiers et d'échange avec des acteurs aux compétences complémentaires ■



200

chantiers, 5000 projets en phase AMO ou études et 450 salariés, tel est le poids des quelque 100 structures dédiées aujourd'hui en France aux métiers de l'ingénierie de restauration

>>>>>>

>>>

Des actions au service d'une ingénierie qualifiée. Nous nous sommes engagés dans une démarche de qualification auprès de l'OPQIBI, 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 notre propre expérience dans le processus de certification de leurs qualifications. Le Guide des 52 Missions d'AMO montre le large spectre de nos domaines de compétences (de la réalisation 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 SYNEG et ECOLOGIC nous



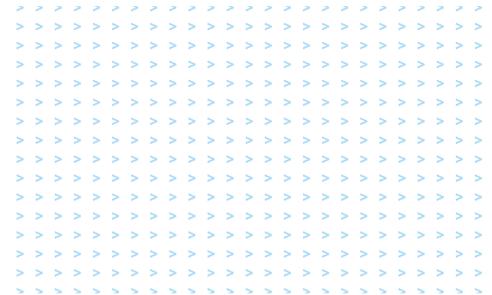
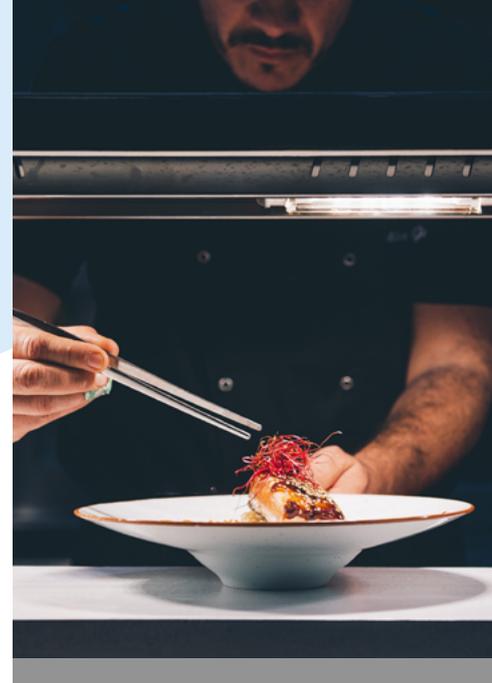
Pendant la crise sanitaire, nous avons des téléconférences toutes les semaines pour nous aider à mettre en place le télétravail, à solliciter un prêt garanti par l'État ou à procéder à des réductions d'effectifs. On avait à faire à de vrais professionnels

Dominique Van Moerkercke



associations professionnelles composées de consultants et fabricants comme le FCSI France et RFE.

Zoom sur une initiatives concrète. Pendant la crise sanitaire, nous avons mené des enquêtes auprès des entreprises de la branche pour évaluer la situation : constatant que 92% des chantiers et 40% des études se trouvaient à l'arrêt, nous nous sommes inscrits dans une démarche constructive auprès des pouvoirs publics pour défendre les intérêts de notre secteur et l'aider à surmonter la crise. Nous avons ainsi été reçus par le ministère de l'économie et 12 de nos propositions ont été retenues par le plan de relance ■



contact

01 44 30 49 39
 restauconcepteurs@cinov.fr
 www.cinov.fr/syndicats/
 restauconcepteurs