PROFIL D'ENTREPRISE

Entreprise :

Date :

DOMAINES D'ACTIVITES (10)

Profil de l'entreprise à valider par l'audit	Préparation de repas (cuisine chaude et froide)			Distribution de repas en libre-service			Distribution de repas hospitaliers (en vrac et portionnés)			Réfrigération (free standing)			Réfrigération (chambre froide) (réfrigération et installations à distrance)			HVAC (hottes et ventilation)			Installation de lavage de la vaisselle Statique			Installation de lavage de la vaisselle Dynamique			Dispositif de traitement des déchets organiques			Dispositif de traitement des déchets non-organiques		
	O			O			O			O			O			O			O			O			O			O		
DOMAINES DE COMPETENCES (3) et compétences nécessaires par domaine d'activité	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio
1. Domaine de compétence : Consei																														
1.1. Effectifs																														
- concepteur expérimenté																														
- architecte d'intérieur																														
- dessinateur diplômé																														
- spécialiste HACCP diplômé																														
- chef de cuisine - diplômé école hôtelière																														
- spécialiste en technique HVAC																														
- coordinateur de securité																														
- ingénieur en construction																														
1.2. Compétences																														
- calcul de capacité																														
- détermination des besoins																														
- établissement de plan de zone(s)																														
- établissement de plan d'Implantation																														
- établissement de plan de raccordements/réservations																														
- établissement de plans 3D																														
- définition des équipements nécessaires																														
- validation HACCP																														
- validation conformité RGPT																														
- validation conformité aux normes d'application																														
- rédaction cahier des charges																														
- analyse comparative des offres et rapport																														
- accompagnement & surveillance de chantiers																														
2. Domaine de comptenece: Vente et Installation																														
2.1. Cadre(s)																														
- chef de chantier s'exprimant dans la langue du client																														
- chef de chantier attitré pour le montage																														
2.2. Monteur(s)/Technicien(s)																														
- monteurs expérimentés/qualifiés																														
2.3. Gestion documentaire																														
- établissement des plans de réservation																														
- établissement des plans d'exécution																														
- établissement des fiches techniques																														
- établissement des rapports de chantier																														
- établissement des rapports de pré-réception																														
- établissement des rapports de réception																														

Profil de l'entreprise à valider par l'audit	Préparation de repas (cuisine chaude et froide)			Distribution de repas en libre-service			Distribution de repas hospitaliers (en vrac et portionnés)			Réfrigération (free standing)			Réfrigération (chambre froide) (réfrigération et installations à distrance)			HVAC (hottes et ventilation)			Installation de lavage de la vaisselle Statique			Installation de lavage de la vaisselle Dynamique			Dispositif de traitement des déchets organiques			Dispositif de traitement des déchets non-organiques		
DOMAINES DE COMPETENCES (3) et compétences nécessaires par domaine d'activité	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio
- établissement des dossiers AS - BUILD																														

Profil de l'entreprise à valider par l'audit	Préparation de repas (cuisine chaude et froide)			Distribution de repas en libre-service			Distribution de repas hospitaliers (en vrac et portionnés)			Réfrigération (free standing)			Réfrigération (chambre froide) (réfrigération et installations à distrance)			HVAC (hottes et ventilation)			Installation de lavage de la vaisselle Statique			Installation de lavage de la vaisselle Dynamique			Dispositif de traitement des déchets organiques			Dispositif de traitement des déchets non-organiques		
DOMAINES DE COMPETENCES (3) et compétences nécessaires par domaine d'activité	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio	Moyens propres	Sous-traité	Pas d'applicatio
2.4. Compétences Techniques																														
- raccordement électrique	R																													
- raccordement plomberie																														
- raccordement gaz																														
- réfrigération																														
- pose de panneaux démontables																														
- soudure inox																														
- paramétrage des équipements																														
2.4. Mise en service et formation																														
- mise en service des équipements																														
- formation du personnel utilisateur																														
- formation du personnel technique																														
3. Domaine de compétence : Service après-vente																														
3.1. Généralités																														
- service 7/7																														
- service 24/24																														
- dispatching FR																														
- dispatching NL																														
- dispatching D																														
- maîtrise de la technique en électro-mécanique																														
- maîtrise de la technique en gaz																														
- maîtrise de la technique en électronique																														
- maîtrise de la technique en réfrigération																														
- maîtrise de la technique en travaux de soudure																														
- maîtrise en traitement des eaux																														
- maîtrise en dispositif d'extinction incendie																														
- traçabilité des équipements par localisation																														
- traçabilité des interventions par équipement																														
- monitoring à distance des équipments connectés																														
- formations et certification des techniciens aux équipements																														
- formation technique suivie entre 1 et 2 fois/an																														