

Le profil d'entreprise dresse un aperçu des capacités et connaissances (dénommées ci-après « compétences ») dont dispose l'entreprise qui demande un certificat FEQ. Il s'agit là d'une photographie instantanée de l'entreprise.

Sur le plan **horizontal**, on retrouve les différents « **domaines d'activité** » au sein desquels l'entreprise peut être active en tant que conseiller et/ou vendeur et/ou installateur et/ou prestataire de services pour la production alimentaire dans l'horeca, les pâtisseries, les boucheries, chez les traiteurs, dans les entreprises, écoles, hôpitaux, maisons de repos et prisons, où des cuisines industrielles et de collectivité et des activités apparentées (stockage, conservation, vaisselle, traitement des déchets, ...) sont nécessaires. L'entreprise peut être active dans un ou plusieurs domaine(s) d'activité.

Ces domaines d'activité sont :

- Préparation de repas (cuisine chaude et froide)
- Distribution de repas en libre-service
- Distribution de repas dans les hôpitaux (en vrac ou en portions)
- Réfrigération (appareils indépendants)
- Réfrigération (chambres froides et installations à distance)
- HVAC (hottes et ventilation)
- Installations statiques pour la vaisselle
- Installations dynamiques pour la vaisselle
- Équipements pour le traitement des déchets organiques
- Équipements pour le traitement des déchets non organiques.

Sur le plan **vertical**, on retrouve les différentes phases du processus de vente complet d'une cuisine de collectivité. Ces différentes phases sont dénommées ci-après « **domaines de compétence** ». Ces domaines de compétence sont :

1. Conseil
2. Vente et installation
3. Service

Les compétences nécessaires sont décrites sous chaque domaine de compétence.

Comment remplir votre profil.

Vous devez d'abord indiquer dans quel(s) domaine(s) d'activité vous êtes actif :

Ces domaines d'activité sont :

- Préparation de repas (cuisine chaude et froide)
- Distribution de repas en libre-service
- Distribution de repas dans les hôpitaux (en vrac ou en portions)
- Réfrigération (appareils indépendants)
- Réfrigération (chambres froides et installations à distance)
- HVAC (hottes et ventilation)
- Installations statiques pour la vaisselle
- Installations dynamiques pour la vaisselle
- Équipements pour le traitement des déchets organiques
- Équipements pour le traitement des déchets non organiques.

Par domaine de compétence, vous devez ensuite préciser, pour chaque compétence, si :

- vous disposez de cette compétence en interne **“Ressources propres”**
- vous disposez de cette compétence mais recourez à cet effet à des sous-traitants **“Sous-traitance”**
- vous ne disposez pas de cette compétence **“Ne s’applique pas”**

Une seule option est possible parmi les trois pour chaque compétence reprise sous le domaine de compétence.

Toutes les compétences (donc toutes les lignes) doivent être complétées sous chaque domaine de compétence désigné.

Pour ce faire, il suffit de cliquer sur l’option qui convient.

Résultat et interprétation

Par le biais d’une méthode de calcul sous-jacente, il sera calculé, pour chaque phase, si la compétence fait partie des compétences clés de l’entreprise (bleu foncé) ou non (bleu clair). Le point de basculement a été fixé par le FEQ-comité à 65%.

Un score total sera également calculé par domaine d’activité. Ceci permettra de déterminer, pour chaque domaine d’activité pour lequel le certificat est demandé, où se situent les compétences clés (bleu foncé) de l’entreprise, et donc où le pourcentage de 65% est atteint.

Seuls l’ASBL Food Equipment Plaza, le demandeur et le bureau d’audit auront accès aux données détaillées. Les visiteurs du site web ne pourront quant à eux consulter que les informations globales par domaine d’activité.

Échantillonnage

Lors de l’audit, durant lequel il sera procédé par échantillonnage, le profil d’entreprise sera utilisé comme référence. Si l’entreprise ne peut démontrer à cette occasion qu’elle dispose d’une fonction ou compétence en interne ou par le biais d’un sous-traitant, alors qu’il avait été indiqué dans le profil que c’était le cas, cela sera considéré comme un manquement.

Toute modification au sein de l’une des trois phases sera considérée comme un manquement mineur.

En revanche, en cas de modification du total se rapportant à un domaine d’activité, il sera question d’un manquement grave et des mesures devront être prises pour pouvoir obtenir le certificat. Un nouvel audit d’une demi-journée devra alors être effectué, les coûts y afférents étant à la charge du.