



ATTESTATION

0019-2012 – Ind. 02

Validité de la présente attestation : du 15/05/2012 au 30/09/2014

PROVENCE FROID
 ZA La Tranche
 04180 VILLENEUVE

N° SIRET : 32899872900045

Année de création : 1986

Métiers et services (voir définition des niveaux au verso)

	Cuisson Préparation	Laverie Manutention mécanisée Laverie	Distribution Cafétérie	Buanderie	Réfrigération Climatisation	Ventilation Traitement de l'air	Traitement des déchets	Après-Vente Maintenance
	Q	U	A	L	I	P	R	O
Niveau 1 Expert								
Niveau 2 Spécialiste								
Niveau 3 Professionnel								
<i>Qualification :</i>	Q1	U1	A1	L3	I2	P2	R0	O3

Personnel technique

Effectif total de l'entreprise : 18
 Dont personnel technique : 8

Secteur couvert

Point d'origine : VILLENEUVE
 Rayon d'actions : 04-05-13

Chiffre d'affaires (année N-1)

Total : 7 593 608 €
 SAV / Maintenance : 862 073 €

Assurances

Responsabilité Civile : AXA n°30472800231087
 Responsabilité Décennale : AXA n°30472800231087

La qualification a été délivrée sur base du dossier référentiel Qualiprocuises-R1.

<p>Le Président du Comité d'attribution</p>	<p>Le Titulaire</p>
--	----------------------------

QUALIPROCUISINES – 22, rue de Narvik – 74000 ANNECY

Tél. : 04.50.46.90.56 – Fax : 04.50.46.00.08

Courriel : contact@qualiprocuises.fr - Site internet : www.qualiprocuises.fr

Chambres syndicales fondatrices :

- Restaurateurs
- Constructeurs
- Installateurs





DEFINITIONS DES CRITERES

Niveau 1 – Expert :

- Au-delà de 600 couverts
- Techniques complexes : cuissons spécifiques, production de froid centralisée, distributions de repas complexes, laverie à convoyeur avec environnement fortement mécanisée, traitement des déchets, buanderie de grande capacité,
- Restauration commerciale « étoilé Michelin »

Niveau 2 – Spécialiste :

- Jusqu'à 600 couverts environ
- Techniques intermédiaires : cuisson verticale, laverie à avancement automatique, environnement mécanisé simple, froid avec groupes à distance, buanderie moyenne....
- Restauration commerciale « grande carte »

Niveau 3 – Professionnel :

- Jusqu'à 250 couverts environ
- Techniques courantes, Installation ne présentant pas de difficulté majeure, constituée surtout de produits finis.
- Restauration commerciale traditionnelle

Pour les services (SAV / Maintenance et Eudes / Installation) la classification est faite également suivant 3 niveaux, fonctions des moyens humains et techniques des entreprises, des organisations et méthodes, du niveau de compétence et expérience des intervenants, des complexités des dossiers traités, du ratio CA SAV / CA TOTAL, du ratio Nbre de techniciens /secteurs géographique couvert.