



# ATTESTATION

0007-2012 – Ind. 02

**ABC FROID**  
**LA POITIERE**  
**85510 LE BOUPERE**

N° SIRET : 414 470 161 000 20

Année de création : 1997

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
<b>Niveau 1</b> <i>Expert</i>								
<b>Niveau 2</b> <i>Spécialiste</i>								
<b>Niveau 3</b> <i>Professionnel</i>								
<i>Qualification :</i>	<b>Q3</b>	<b>U3</b>	<b>A3</b>	<b>L3</b>	<b>I3</b>	<b>P3</b>	<b>R0</b>	<b>O2</b>

**Personnel technique**

Effectif total de l'entreprise : 7  
 Dont personnel technique : 5  
 Chiffre d'affaires (année N-1)

**Secteur couvert**

Point d'origine : 85  
 Rayon d'actions : 85-49-44-79

Total : 1 596 805 €  
 SAV / Maintenance : 335 872 €

**Assurances**

Responsabilité Civile : AXA 3964113604  
 Responsabilité Décennale : AXA 3964113605

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

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

**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](http://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.