



TOUTES LES  
CUISINES  
INGÉNIERIE

# Présentation

99 rue Charles Bassée  
94120 FONTENAY SOUS BOIS  
07 68 89 45 44  
contact@touteslescuisines.fr  
www.touteslescuisines.fr

**LinkedIn** : Daniel Sevrin

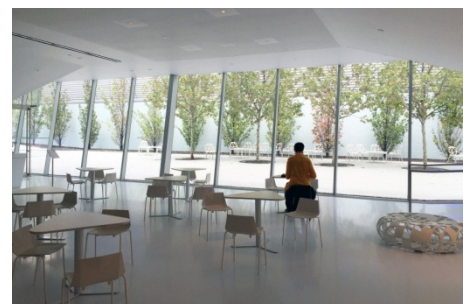
Edition du 01/07/2016

**CURRICULUM VITAE..... 3**

**MISSIONS ..... 5**

**MOYENS TECHNIQUES..... 7**

**SECTEURS D'INTERVENTION ..... 8**



*« Il faut placer de préférence la cuisine dans un endroit éloigné et préservé du public. Elle doit être édifiée sur un terrain plat, surtout bien aérée, gaie et bien distribuée avec de larges cheminées, tables et billots. Les denrées doivent être stockées sur des étagères et la viande suspendue à des crochets. »*

*Bartolomeo Scappi – Cuisinier du Pape Pie V – ca. 1500 – 13 Avril 1577*

Il y a près de 500 ans, les grands principes d'une belle cuisine professionnelle étaient déjà posés !

Aujourd'hui, la conception d'une cuisine professionnelle requiert de nombreux savoirs, et ce quelle qu'en soit sa taille :

- définition des process,
- choix des meilleurs équipements,
- respect des normes,
- adéquation des matériaux,
- contraintes sur le bâti,
- intégration dans une maquette numérique,
- récupération d'énergie et optimisation des consommations,
- valorisation des bio-déchets,
- etc ....

Tous ces thèmes sont systématiquement abordés à chaque projet.

En créant en 2016 **Toutes Les Cuisines Ingénierie**, je vous propose mon expérience et mes références pour vous accompagner tout au long de votre projet culinaire.

Maîtrisant parfaitement l'organisation et le déroulement d'une opération de construction, ainsi que les outils informatiques spécifiques de CAO et du BIM, je suis donc en mesure, rapidement et efficacement, de mettre en forme les idées de conception issues des phases de réflexion.

Je vous garantis

- Une parfaite réactivité liée à une grande mobilité et indépendance
- Une écoute du projet : à l'écoute du maître d'ouvrage, des spécificités du projet, de la maîtrise d'oeuvre

Le capital de **Toutes Les Cuisines Ingénierie** est détenu par Daniel SEVRIN et assure ses clients d'une totale indépendance vis-à-vis d'autres intervenants tels que fabricants de matériels, installateurs ou sociétés de restauration.

**Toutes les Cuisines Ingénierie :**

Une structure au service des projets et de ses intervenants

# CURRICULUM VITAE



**Daniel SEVRIN**

Né en 1970

## EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

2016

Création de  
**Toutes les Cuisines  
Ingénierie**

A 45 ans, j'ai ressenti l'envie de fonder ma propre entreprise pour pouvoir mettre en œuvre ma propre politique commerciale, organisation, et maîtriser tous les domaines de la vie d'une entreprise.

Gestion complète de très nombreuses opérations de restauration professionnelle. Conçues durant 25 ans, elles produisent quotidiennement **plus de 202 000 repas**.

Citons en particulier :

### **MAITRISE D'OEUVRE**

**Cuisines Centrales** du CHU de Poitiers, du CHU de Dijon, du CH de Bourg en Bresse, du CH de Morlaix, de l'Hôpital Saint Antoine à Paris, du CH d'Avignon

**Restaurants Universitaires** pour le Lieu de Vie à Saclay, à Dijon, au Creusot, à Pessac, à Saint Denis

**Demi-pensions** des Lycées Carnot, Condorcet et Beaugrenelle à Paris, Henri Vincenot à Louhans, de l'Ecole Internationale à Manosque, d'Aubergenville

1991 - 2016

Novorest Ingénierie  
Montreuil (93)

**Demi-pensions** des Collèges de Bondoufle, de Brochon, de Brazey en Plaine

**Services de restauration** pour diverses écoles à Paris, Montreuil, Courson les Carrières, Villiers le Bel, Vincennes, Gentilly, Magny les Hameaux

**Ateliers pédagogiques** pour l'IMA de Meaux, pour le Lycée de Sète, pour le Lycée Val de Bièvre à Gentilly.

**Cuisines Centrales** pour les villes d'Aix en Provence, Istres

**Restaurants d'entreprise** pour Allianz à Tours, à la Défense, pour l'EPMC à Marne la Vallée, pour la Tour Altaïs à Montreuil

**Cuisines de crèches** à Meaux, Montreuil, Paris

**Restaurants commerciaux** pour Ladurée à Paris, Roissy, pour le complexe hôtelier ITC à Roissy

---

## FAISABILITE & PROGRAMMATION

---

**Cuisines Centrales** du CH d'Epinal, de la ville de Pierre Bénite, de la clinique MGEN à Evian

**Restaurants d'entreprise** pour l'Université Pierre et Marie Curie à Jussieu, cafétéria pour le CROUS de Marseille, pour la Préfecture de Police de Paris à Valenton, du CEA à Saclay, du Génopole à Evry

**Cuisines de crèches** à Noisy le Grand

**Demi-pensions** des Collèges de Montreuil, Aulnay sous Bois

**Restaurants Universitaires** à Angers, à Dijon

**Restaurants commerciaux** pour tous les centres de vacances d'Allianz, pour le Château de Versailles

---

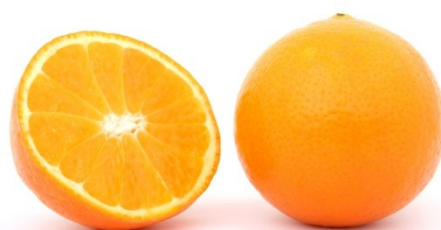
## FORMATION

1991 - 2016 Formation Continue	Par le biais des crédits de formation continue, mise à niveau des connaissances dans les domaines suivants : Logiciels Revit et Autocad Informatique : Visual Basic Code des marchés publics Génie Climatique Accessibilité PMR Acoustique Qualité dans la Construction
1990 - 1991 Lycée Hôtelier de Toulouse (31)	Mention complémentaire Ingénierie de la restauration
1988 - 1990 Lycée Hôtelier de Toulouse (31)	BTS Hôtellerie Restauration
1986 - 1988 Lycée Hôtelier de Dinard (35)	BTH Hôtellerie restauration, Hôtellerie

---

## LANGUES

Anglais                      Bon niveau



# MISSIONS

**Toutes Les Cuisines Ingénierie** dispose des compétences et de l'expérience requise pour intervenir sur les éléments de mission suivants :

## PRE ETUDES

### Inventaires techniques

- En fin de contrat de concession ou pour avoir la photographie d'un ensemble de cuisine ou de restaurants
- Relevé exhaustif et jugement de l'état des équipements de cuisine, mais aussi des matériaux et des installations techniques

### Etudes de faisabilité

- A partir d'un état des lieux complet des clientèles, process, locaux, matériels et installations techniques
- Etude de un ou plusieurs scénarios répondant aux interrogations du maître d'ouvrage (par exemple : accroissement des clientèles, rénovation de la cuisine, mise en place d'un export de repas, etc...)

### Programmation

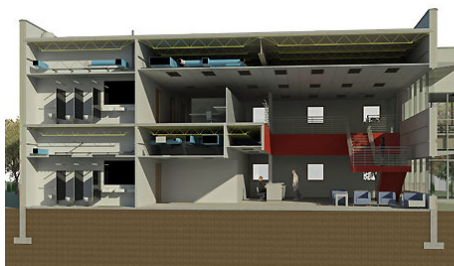
- Toujours en association avec des partenaires programmistes généraux et spécialisés (fluides, Environnement)
- Définition des besoins du projet en termes de process, de clientèles, de formules de restauration, de surfaces, d'équipements
- Participation à la rédaction du programme de l'opération

### Assistance Maîtrise d'Ouvrage

- Analyse de projets de restauration dans le cadre de concours d'architecture
- Analyse des projets aux différentes phases d'étude (APS, APD, PRO) pour le compte du maître d'ouvrage

### Prêt pour la maquette numérique

**Toutes Les Cuisines Ingénierie** est en mesure de réaliser ses plans au format BIM Revit et ainsi d'intégrer les équipements de cuisine en 3D dans la maquette numérique complète d'un projet



## MAITRISE D'ŒUVRE PUBLIQUE OU PRIVEE

### Maitrise d'œuvre de conception

- Dans le respect des prescriptions de la loi MOP, Toutes Les Cuisines Ingénierie intervient uniquement dans son domaine de compétence, en association avec un maître d'œuvre mandataire
- Le niveau de détails s'affine avec les différentes phases

	APS <sup>1</sup>	APD <sup>2</sup>	PRO	DCE <sup>3</sup>
Plans	1/100	1/50	1/50+détails	1/50+détails
Equipements	Liste sommaire	Liste détaillée	Liste détaillée + besoins en fluides	Liste détaillée + besoins en fluides
Description		Descriptif	CCTP <sup>4</sup>	CCTP + DPGF <sup>5</sup>

### Maîtrise d'œuvre d'exécution

- Toutes Les Cuisines Ingénierie participe au suivi du chantier au même titre que ses partenaires :
- VISA des plans d'exécution des entreprises de cuisine
- Suivi du chantier selon le planning de réalisation :
  - validation des cahiers de matériels et mises aux points techniques ou architecturales
  - vérification des attentes
  - vérification de la mise en œuvre des équipements
  - supervision des essais et des formations
  - réception du chantier
  - visa des DOE <sup>6</sup>
  - suivi de l'année de parfait achèvement

**Rigueur, organisation, méthode, objectivité, indépendance : voici les qualités mises au service des projets**

*1 Avant Projet Sommaire*

*2 Avant Projet Définitif*

*3 Dossier de Consultation des Entreprises*

*4 Cahier des Clauses Techniques Particulières (cahier des charges)*

*5 Décomposition du Prix Global et Forfaitaire*

*6 Dossier des Ouvrages Exécutés*

## MOYENS TECHNIQUES

Les moyens techniques mis en œuvre pour la réalisation des missions sont concentrés sur des outils bureautiques classiques complétés par des applications spécifiques développées en interne.

### OUTILS BUREAUTIQUE

- PC de bureau
- Imprimante scanner couleur
- Internet haut débit

### APPLICATIONS GENERIQUES

- Logiciels Office Word, Excel, Access, PowerPoint, Skype
- Logiciel CAO Autocad
- Logiciel BIM Revit



### APPLICATIONS SPECIFIQUES

Ces applications sont développées en interne dans le simple but de faciliter la gestion de certaines tâches répétitives et non productives comme le calcul de bilans de fluides, la mise en forme d'un cahier des charges ou la rédaction d'une liste de réserves en fin de chantier. Ce temps ainsi dégagé est mis au service des projets

Outils disponibles :

- Base de données équipements
- Base de données projets
- Extraction et compilation des données projets pour édition de bilans de fluides
- Mise en forme trame de CCTP
- Repérage des équipements sous Autocad
- Mise en forme DPGF
- Suivi des réceptions de chantier et intégration des listes de réserves aux formulaires EXE officiels



# SECTEURS D'INTERVENTION

**Toutes Les Cuisines Ingénierie** dispose des compétences et de l'expérience requise pour intervenir sur tous les domaines de la restauration :

## Restauration scolaire

- Cuisine de production pour un Collège, un Lycée, une école
- Office de réchauffage liaison froide ou liaison chaude
- Secteur public ou secteur privé

## Restauration universitaire

- Cafétéria universitaire
- Restaurant Universitaire de grande capacité
- Nouveaux concepts comme « corners » ou « convenience store »

## Restauration commerciale

- Brasserie de luxe,
- Restaurant d'hôtel
- Cuisine centrale pour centre de congrès

## Restauration de la petite enfance

- Cuisine de crèche

## Restauration pénitentiaire

- Cuisine de production pour un établissement
- Cuisine centrale régionale
- Office de réchauffage

## Restauration hospitalière

- Cuisine centrale
- Offices d'étages
- Cuisine de production pour des petits établissements (Ehpad)
- Cuisines relais
- Restaurants du personnel

## Restauration d'entreprise

- Cafeteria snack
- Vente à emporter
- Scramble, kiosque, boutique
- Restaurants VIP, de direction



**Toutes Les Cuisines Ingénierie** est en mesure de réaliser ses missions sur tout le territoire national.