

DOSSIER BUREAUX D'ÉTUDES

■ Comment qualifieriez-vous l'attractivité de ce métier aujourd'hui ?

B.D. : Ce métier est une niche d'expertise. Un métier passion pour la plupart de mes confrères. Il offre de belles perspectives d'évolutions de carrière avec de nombreuses voies à explorer (technique, architecture, expérience client, commerce/gestion...). Il séduit facilement des profils issus de la restauration qui se tournent vers l'ingénierie mais peine plus à séduire des profils issus d'écoles d'ingénieurs, de commerce, d'architecture qui hésitent à s'engager en début de carrière dans une activité de niche qui peut être jugée limitante pour leur avenir.

■ Comment imaginez-vous l'avenir de ce métier ?

B.D. : Notre métier est une charnière nécessaire dans l'organisation de la filière de l'alimentation qui doit être repensée intégralement dans les années à venir, à nous d'être acteurs de cette transformation, d'apporter nos compétences et savoir-faire utiles au débat sociétal. Nos clients auront besoin de nous à leurs côtés pour les aider à prendre les meilleures décisions.

■ À quelle problématique actuelle êtes-vous confronté dans le cadre du métier de restaureconcepteur ?

B.D. : L'évolution des habitudes alimentaires fait évoluer les concepts de restauration. L'amélioration des conditions de travail, la recherche d'une meilleure ergonomie pour la santé au travail et l'allongement de la durée de vie en bonne santé sont une préoccupation de fond qui durera dans les années à venir. Le réchauffement climatique, la raréfaction des ressources naturelles, la diminution de la biodiversité qui bouleversent notre planète nous obligent à repenser notre manière de s'alimenter, de gérer l'organisation des filières de production / transformation / distribution, de construire. Il faudra à l'avenir consommer beaucoup moins d'énergie et de ressources, particulièrement non renouvelables. Ces bouleversements touchent l'intégralité de nos sociétés humaines à tous les niveaux et la restaureception ne fait pas exception.



RIE à Chaumont

DR

Marc Grandmougin, président de Resto France Experts

Une nouvelle formation au métier de restaureconcepteur ? L'affaire est entre les mains de Marc Grandmougin, président de Resto France Experts, qui a du secteur une vision à 360 degrés, et souhaite développer les compétences spécialisées de la profession.



■ Par quelle voie devient-on restaureconcepteur ?

Marc Grandmougin : Il y a malheureusement peu d'endroits pour être formé à ce métier-là. Il y a une licence et un master à l'ISTHIA de Toulouse encore aujourd'hui, mais on voit beaucoup d'autodidactes et de personnes qui viennent de professions parallèles : sociétés de restauration, industriels...

■ Qu'apporteraient des formations spécialisées au métier ?

M.G. : Elles sont nécessaires si on ne veut pas que ce métier soit dilué et disparaisse, noyé dans l'ingénierie globale. L'expérience et les connaissances spécifiques à la restauration sont indispensables.

■ Avec l'association RFE, vous planchez sur l'éventualité d'accompagner la création d'un diplôme européen d'ingénierie et de conception de cuisines professionnelles avec Meditea Academy à l'Université de Valladolid, c'est bien cela ?

M.G. : Nous avons enclenché le travail et nous allons tout d'abord vérifier le sérieux de cette université puis bâtir un programme. Nos adhérents et notre association pourraient apporter des connaissances plurielles et spécifiques et cela paraît important. Il s'agirait de trouver des outils qui améliorent les compétences des personnes du métier qui viennent de professions parallèles. C'est à eux que s'adresserait ce diplôme.

■ **Que garantissent les compétences spécialisées dans la restauration par rapport à des bureaux d'études d'ingénierie générale ?**

M.G. : Les bureaux d'études doivent se positionner comme des coachs auprès des clients et doivent donc avoir une connaissance très large de la restauration : la réglementation, le fonctionnement d'une cuisine, l'utilisation des matériels... Nous sommes en relation avec des collectivités, des directeurs, des chefs, des cuisinistes : nous avons besoin de comprendre tous ces métiers. Il y a une partie de ces connaissances qui s'apprennent en faisant, et les bureaux d'études forment aussi leurs collaborateurs sur la durée.

« Je crois très fort en la transversalité des compétences entre tous les acteurs »

■ **Quel est le profil type du bureau d'études cuisines ?**

M.G. : Il n'y en a pas, mais dans l'ingénierie, ce sont souvent de toutes petites structures, qui avant, ne communiquaient pas entre elles. Il y a des consultants seuls et l'association RFE est là pour amener de la cohérence, du collectif. RFE permet aux bureaux d'études adhérents de s'enrichir mutuellement, de mettre à jour leurs compétences. Nous devons donner une autre dimension aux métiers de l'ingénierie : le client a besoin d'un large choix de solutions et toutes nos compétences doivent servir à revaloriser notre métier.

■ **Quelles sont les relations entre les bureaux d'études et les installateurs qui ont parfois des bureaux d'études intégrés ?**

M.G. : Cela dépend des projets. Quand les installateurs ont des compétences affirmées sur certains types de projets, cela ne pose aucun problème. Mais quand un installateur est face à une situation complexe, qui demande plus de créativité ou d'autres compétences, il ne faut pas qu'il s'improvise bureau d'études ingénierie restauration. Il faut que chacun reste dans sa limite de compétences et utiliser la complémentarité des savoir-faire. Mais nous y arrivons ! Je crois très fort en la transversalité des compétences entre tous les acteurs et il faut les affirmer.

● **PROPOS RECUEILLIS PAR EVA GOMEZ**



DELABIE

Réf. 5526

COMBINÉ DE PRÉLAVAGE AVEC MITIGEUR

Micro, techno, ergo, conçu pour les pro !

- **Endurance élevée** : mitigeur en laiton chromé équipé de fixations renforcées pour une utilisation intensive en cuisines professionnelles et semi-professionnelles
- **Fiabilité** : mitigeur avec mécanismes résistants aux températures élevées de l'eau chaude pouvant atteindre 90°C dans les cuisines
- **Confort d'utilisation** : douchette 3 jets, manette ergonomique
- **Hygiène** : mitigeur et flexible à intérieur lisse, sans aspérités. Diffuseur antitartre

Plus d'informations sur [delabie.fr](https://www.delabie.fr)

EQUIPHOTEL
THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE
6-10 NOV. 2022

Hall 7.3 - Stand F14