

## DERNIERES REFERENCES 2017 - 2018 - 2019



### Restauration d'entreprise

- ❑ Projet RIE LATECOERE / ICADE Promotion à Toulouse (31)
- ❑ Projet RIE AIRBUS / BOUYGUES à Toulouse (31)
- ❑ RIE SKY PARC à Colomiers (31)
- ❑ RIE THALES / PITCH PROMOTION à Labège (31)
- ❑ RIE GOLF PARK à Toulouse (31)
- ❑ Extension siège TRIFYL à Labessière Candeil (81)
- ❑ Restaurant ORANGE à Blagnac (31)

### Restauration commerciale

- ❑ Restaurant 4ème mur P.ETCHEBEST à Bordeaux (33)
- ❑ Hôtel Restaurant MAMASHELTER à Toulouse (31)
- ❑ Restaurant Le PY-r à Toulouse (31)

### Restaurant santé

- ❑ Projet UCP ADAPEI 19 à Malemort (19)
- ❑ EHPAD Mère Adelaïde à Feugarolles (47)
- ❑ EHPAD St Jacques à Verdun sur Garonne (82)

### Restauration enseignement

- ❑ Lycée P. de Fermat à Toulouse (31)
- ❑ Lycée F. Mitterrand à Moissac (82)
- ❑ Lycée Michelet à Montauban (82)
- ❑ Collège Ellul à Bordeaux (33)
- ❑ Groupe scolaire Cugnaux (31)
- ❑ Groupe scolaire Chênes écureuils Beauzelle (31)
- ❑ Projet CNFPT à Toulouse (31)



**Gamma**  
conception

11 rue de Bourgogne  
31830 PLAISANCE DU TOUCH  
Tél. : 05 61 91 74 34  
contact@gamma-conception.eu  
www.gamma-conception.eu

Déclaration d'activité de formation  
enregistrée sous le n° 73 31 06979 31 auprès  
du Préfet de Région Midi-Pyrénées

**Gamma**  
conception

INGENIERIE - CONSEIL - AUDIT

FORMATION EN RESTAURATION



**Votre PARTENAIRE  
EN RESTAURATION**



## Notre réflexion

L'augmentation de la restauration hors-foyer et de la restauration collective, les progrès réalisés par les fabricants conjointement à la maîtrise des modes de cuisson, et bien d'autres critères ont amené au fil des années à "réfléchir" au process de production et de distribution des repas. Ajouté à cela :

- ❑ Des réglementations rigoureuses et très spécifiques,
  - ❑ Les techniques de construction et les équipements de cuisine se sont affinés et complexifiés,
  - ❑ Un consommateur final ...vers plus d'exigence,
  - ❑ Des facteurs de performance et de développement durable ont été intégrés dans la conception d'une cuisine,
  - ❑ "L'obligation de résultat" du maître de l'ouvrage ou de utilisateur qui sont aujourd'hui les seuls responsables d'un point de vue sanitaire auprès des instances administratives et pénales.
- Autant de facteurs qui nécessitent aujourd'hui un spécialiste capable d'avoir à la fois un discours indispensable en technique de restauration avec les utilisateurs, et une connaissance technique du bâtiment avec les maîtres d'œuvre pour garantir un outil de production adapté et pérenne.

« Il ne peut exister une cuisine type. »

**Gamma Conception** a été créée pour supporter ces critères en s'appuyant sur l'expérience et le savoir-faire de toute son équipe pour mener à terme des projets de qualité et prodiguer des conseils avisés.

**Gamma**  
conception

**Gamma**  
formation

Depuis 10 ans, **GAMMA CONCEPTION**, bureau d'études spécialisé dans l'ingénierie de restauration, s'emploie au quotidien à concevoir des cuisines et des restaurants pour les collectivités publiques, les entreprises, et les professionnels de la restauration .

Pour chacun de ses projets, GAMMA CONCEPTION s'engage auprès de ses clients afin de leur garantir :

- ❑ Un projet en parfaite adéquation avec les objectifs techniques et financiers fixés, toujours dans le respect des besoins du client.
- ❑ Une attention à toutes les phases du projet pour assurer un résultat conforme aux attentes.
- ❑ Une parfaite connaissance des matériaux et équipements de cuisine.
- ❑ Une parfaite connaissance des contraintes d'une cuisine sur le bâtiment.



## Nos missions

### INGENIERIE & CONSEILS

Nous pouvons vous accompagner pour la **conception** de votre service de restauration, sur une mission d'**AMO** ou de **maîtrise d'oeuvre**. Mais également sur des missions plus courtes de **conseil et d'étude de faisabilité**.

### AUDITS

Réalisation de missions d'audit dans votre structure, dans le but d'analyser votre outil de production et/ou votre organisation : **état des lieux bâtiment, conformité sanitaire, modes opératoires**.

### FORMATION

Dans le cadre de notre développement, nous avons créé la branche Formation, sous le nom, **GAMMA FORMATION Pro**, dédiée aux professionnels de la restauration. **GAMMA FORMATION** dispose dans son bâtiment d'un **atelier de production** récent avec des équipements de cuisine professionnels.

## ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :

Région Midi-Pyrénées - Le 4ème mur Bordeaux - Elior Restauration - Le PY-r - Air France - EDF - Le Mango Café - CE Airbus - Orange - Mairie de Toulouse ADAPEI 19 - Conseils départementaux 31, 33, 34 - MamaShelter - BOUYGUES - ICADE Promotion - LATECOERE - FAYAT - PREFECTURE 31

