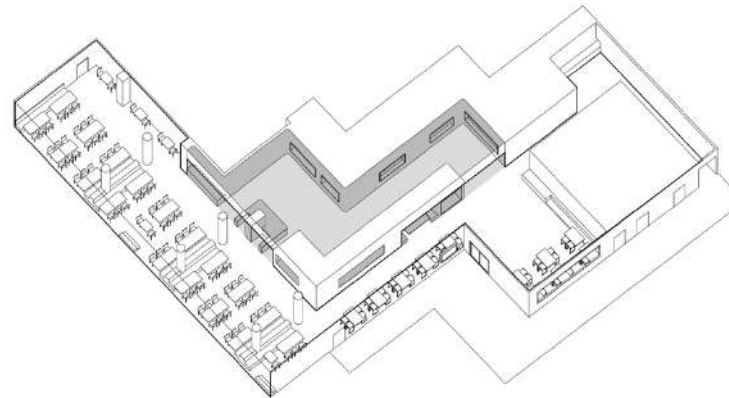


**Opération : Restructuration des espaces de distribution du restaurant des personnels de l'aéroport de Bâle Mulhouse (67)**

**Type d'opération : Restructuration des locaux et équipements en site occupé.**

**MO : EUROAIRPORT.**

**Moe base + EXE 900 m2 2M€ Livré en 2016**



Restaurant des personnels au sein du bâtiment Exo 7 à Lyon Gerland  
6 884 m<sup>2</sup> - CERTIFICATION : BREEAM EXCELLENT - Livré en 2026  
Lot équipements de cuisine 310K€ HT

Service de restauration de 200 repas. Les espaces de consommation disposeront de 150 places assises, une offre dite « traditionnelle » via ligne de self, complétée par une offre de repas via système de frigos connectés.



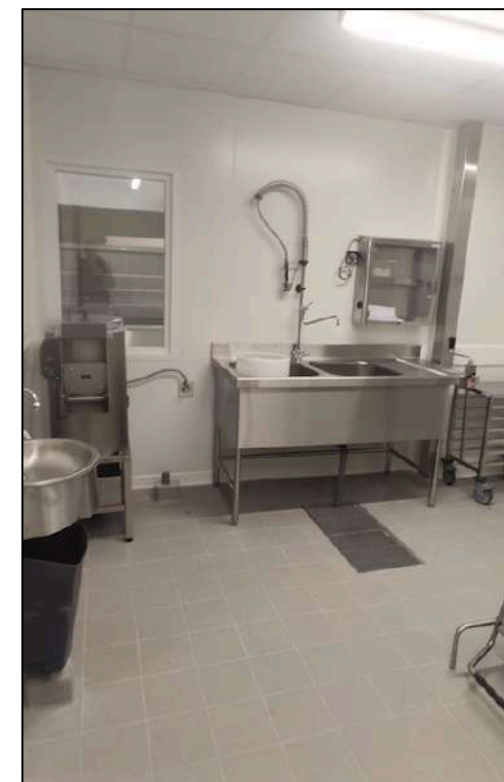
Opération : Construction de la Maison régionale des compagnons du devoir et du tour de France Centre de formation et résidence sociale FJT

Montant : 28 000 000€ - 10 000 m<sup>2</sup>

Livraison : 2025/ Février

Donneur d'ordres : ASSOCIATION OUVRIERE DES COMPAGNONS DU DEVOIR DU TOUR DE FRANCE

Spécificité service restauration : Cuisine de production 300 repas (Midi et soir)

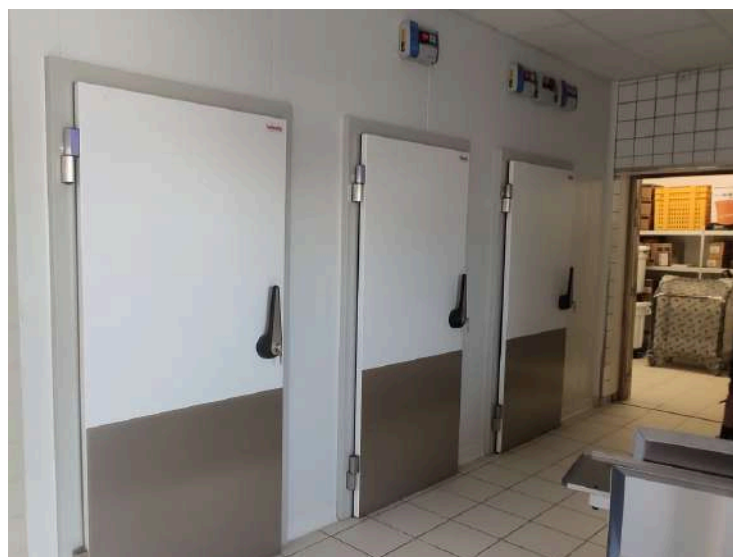


**REALISATION D'UN CENTRE DE FORMATION ET D'UN PLATEAU TECHNIQUE D'ENTRAINEMENT POUR LE SDIS**

Maitre de l'Ouvrage : SDIS 34

BETR en phase études et réalisation jusqu'en GPA pour le restaurant et la cuisine de production du projet (300 repas).

Montant opération : 18M€ - Montant lot équipements de cuisine : 390 K€ H.T - Livré en Aout 2024



**Conception et réalisation d'une résidence sociale étudiante de 130 logements et 1 logement T4 pour le régisseur et un restaurant en rez-de-chaussée sur le Lot E4b de la ZAC du Village Olympique et Paralympique à Saint-Ouen-sur-Seine (93)**

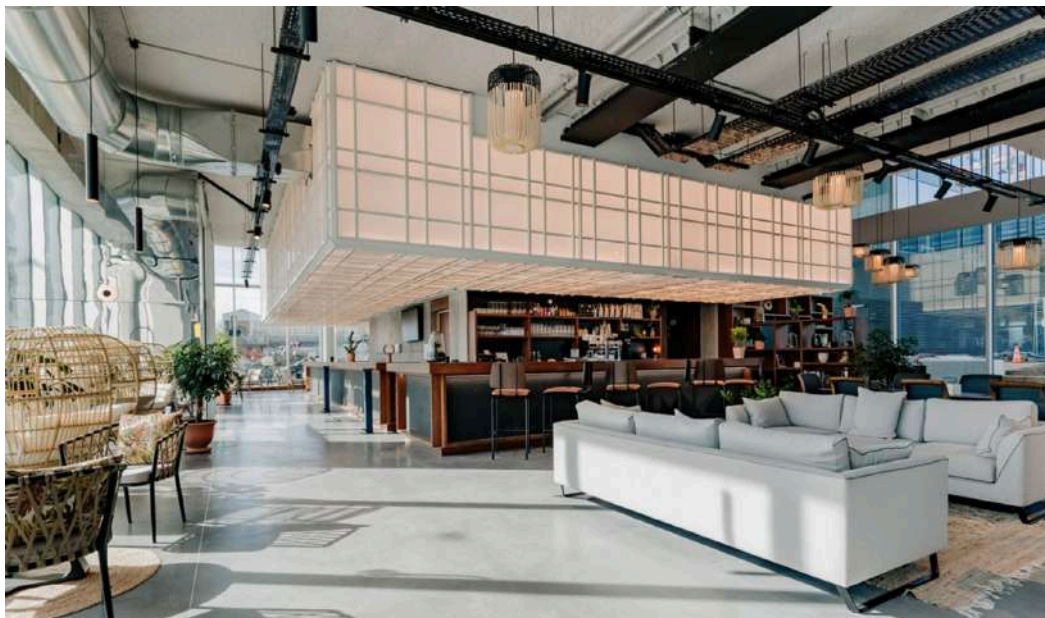
Maitre d'Ouvrage :



**Détails opération : Surface (SDP) : 3 440 m<sup>2</sup> / Coût : 9,75 M€ HT (contrat de conception-réalisation) / Labels : BBCA (Bâtiment bas carbone) ; Norme NF HQE ; E3C2 (Bâtiment à énergie positive) ; Label Biodiversity / Livré en septembre 2023. Le restaurant est réalisé sur la base de 300 à 400 repas par service, avec une double offre de distribution, soit classique en self et ou, via une offre de distribution nommée « Snacking », assimilée restauration rapide de qualité avec prise de repas sur place ou à emporter.**



**Lumen - Cardinal Workside à Lyon Confluence**  
**Plusieurs points de restauration (2 cuisines) dont un espace en rooftop et 2 bars**  
**BETR en phase études pour les fonctions cuisines et bars.**  
**Montant lots équipements de cuisines et bar – 190 K€ H.T - Livré en octobre 2022**



**Opération : Construction de l'hémicycle de la Région Ile de France « Hémicycle Simone Veil » – St Ouen (93)  
BETR en charge de réalisation des espaces : Lounge, Buvette et bar de l'Hémicycle, Office de réception / traiteur,  
Espace foyers Bar.**

**Type d'opération : Construction.**

**MO : Région Ile de France**

**Moe base + EXE Montant global : 12 M€-Livré en 2020**



**Opération : Restructuration et extension du restaurant des personnels et de la cafétéria du CNRS de Montpellier (34)**

**Type d'opération : Restructuration des locaux et équipements en site occupé.**

**MO : CNRS.**

**Moe base + EXE 1100 m2 2,2M€ Livré en 2016**



**Opération : Construction de la aire de service de Vidauban Sud**

**Type d'opération : Construction.**

**MO : TDA**

**Moe base + EXE**

**Montant global : 3,2M€ Livré en 2015**



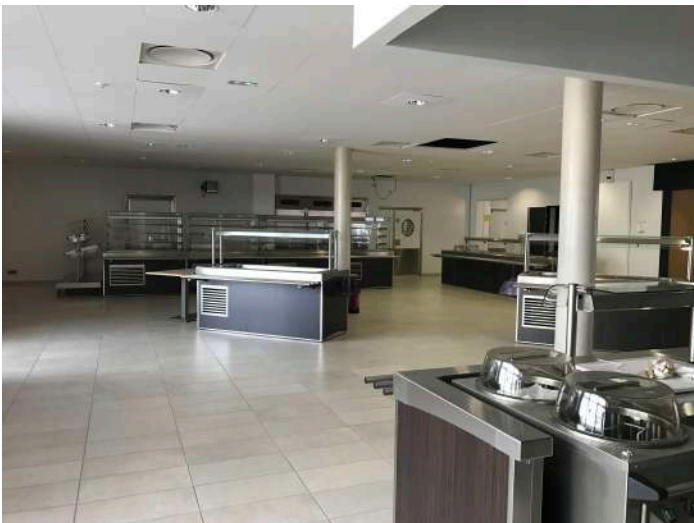
**Mission de Maitrise d'œuvre pour la construction d'un centre de restauration collective dans la base navale de Toulon.**

**Montant opération : 5 500 000 € H.T**

**Correspondant : Mme MIGAUD – ESID TOULON.**

**Livraison 2017.**

**Surfaces : 2500 m2**



**Restaurant des personnels de la clinique d'Annemasse**  
**Maître d'ouvrage : Général de la Santé**  
**Montant total opération : 36 M €**  
**Livraison : Septembre 2015**



**Opération : Construction de la nouvelle cuisine centrale et du restaurant des personnels du GIH de Clermont de l'Oise**

**Type d'opération : Construction.**

**MO : GIH de Clermont de l'Oise.**

**Moe base + EXE**

**Montant global : 6M€**

**Livré en 2016**



BETR – 490 rue des Vergers - 69480 Pommiers

Sarl au capital de 100 000€. RCS Villefranche Sur Saône / Tarare 392 108 734 Code APE-NAF 7112B

Tel : 0 952 758 305 - fax 0.957 758 305 - Email : [contact.betr@free.fr](mailto:contact.betr@free.fr) / site web : [www.betr.work](http://www.betr.work)

Depuis 2008 BETR est qualifié auprès de l'OPQIBI certificat N°08061991 pour les qualifications 1510&1511

Bureau d'études et organisme de formation en cuisines professionnelles (organisme de formation n°826 908 427 69)

**Mais aussi :**



**Mission de programmation pour la rénovation de la zone de distribution et de la salle de restaurant du restaurant administratif de la CAE Part-Dieu – Plus grande cité administrative de France - Budget travaux 3,3M€ H.T - Etude réalisée en 2011.**

**Etudes d'opportunité et de programmation réalisées dans le cadre de la création d'un restaurant administratif sur le pôle tertiaire Etat, quartier Paixhans au Mans – 400 couverts - Budget travaux 3,7M€ H.T - Etude réalisée en 2012.**

**Etude d'opportunité pour la création du RIA au sein de la future CITÉ ADMINISTRATIVE VIOTTE de BESANÇON (800 FONCTIONNAIRES) – Budget travaux 1,6M€ H.T - Etude réalisée en 2017.**

**AMO pour la renouvellement du marché de restauration du Ministère du travail, de l'emploi et de la santé, Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, Ministère des solidarités et de la cohésion sociale, Ministère des sports – Restaurant Duquesne à Paris – 1500 repas jour – rédaction du cahier des charges / aide aux choix du lauréat / suivi de la mise en œuvre – Mission réalisée en 2010/2013.**

**Missions de Maitrise d'œuvre en conception et suivi de la réalisation pour l'EDA (Economat des armées) :**

**Mess de l'EMB (Bourges) – réorganisation complète des deux zones de distribution des repas avec augmentation des capacités d'accueil. Cuisine de production pour 1700 repas sur le service du midi et 400 repas le soir et pour les petits déjeuner. En cours de réalisation (APD) – 4M€**

**Réhabilitation du Mess de la BA745 (Tours) – Réhabilitation du Mess et du bar avec augmentation des capacités d'accueil. Cuisine de production pour 1500 repas sur le service du midi et 300 repas le soir et pour les petits déjeuner. En cours de réalisation (APS) – 9M€**

**Réhabilitation du Mess de la BA745 (Rambouillet) – Réhabilitation du Mess avec réorganisation de la cuisine de production sur 3 niveaux. Cuisine de production pour 450 repas sur le service du midi et 80 repas le soir et pour les petits déjeuner. En cours de réalisation (APS) – 3,8M€**

**Construction du Mess Berthézeme (Tours) – Création du Mess et du bar. Cuisine de production pour 550 repas sur le service du midi et 100 repas le soir et pour les petits déjeuner. En cours de réalisation (PRO) – 8M€**



**Etude d'opportunité pour la restructuration du RIA de CAEN géré par l'AGESO - Moyenne journalière de 640 repas + 40 repas au club soit environ 700 repas – Budget travaux 1,3M€ H.T - Etude réalisée en 2017.**



**Mission d'amo pour la réalisation d'une étude de pre-programmation pour la rénovation du restaurant de l'ENSFEA à Castanet Tolosan - Moyenne journalière de 1500 repas – Budget travaux 5,6M€ H.T - Etude réalisée en 2019.**

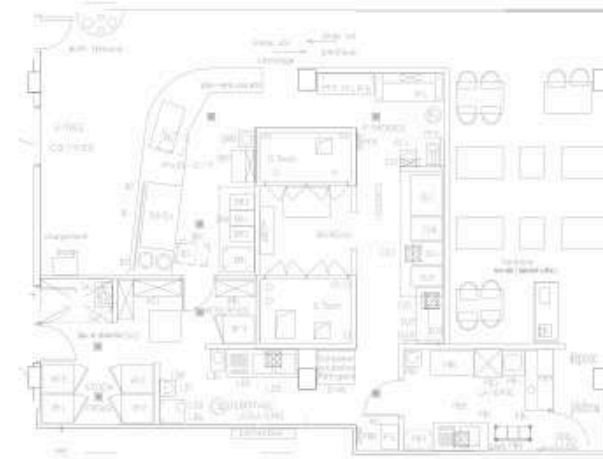
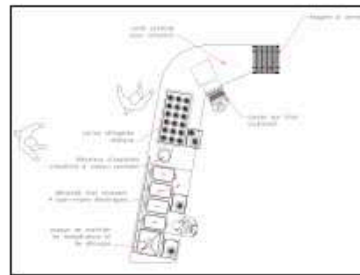


**Etude de faisabilité et concours sur APS pour la restructuration du restaurant des personnels de France Télévision - Moyenne journalière de 1700 repas – Budget travaux 1,6M€ H.T - Etude réalisée en 2013.**

### Extraits de références plus anciennes :



Zoom sur le  
meuble de  
distribution.



#### Restaurant des personnels de la direction des services fiscaux de la Loire à St Etienne 42

Mise aux normes et refonte complète des espaces de distribution des repas afin d'optimiser les flux et de rénover l'offre. Sur 200 à 300 repas à midi.

Création d'une banque de distribution sur mesure.

En équipe de MOE mission de base.

Travaux et équipements : 220 000€ H.T.

**Madame Nathalie PASTEAU .0 472.771.477**







**Restaurant des personnels du campus universitaire de la Doua à Villeurbanne 69**

Refonte complète des espaces de distribution des repas afin d'optimiser les flux et de rénover l'offre. Sur 800 repas à midi.

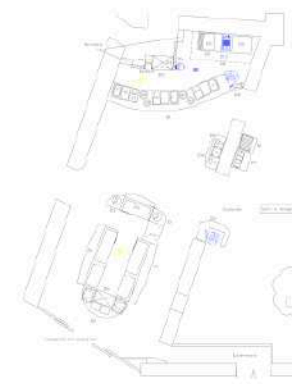
Création d'îlots, d'espace à thème et de meubles de distribution.

DCE, aide au choix, accompagnement à mise en service.

Travaux réalisés en site occupé (mise en place d'un phasage des travaux)

Travaux et équipements : 140 000€ H.T.

Monsieur ABRAHAM 0.472.448.280



**FJT les Pâquerettes à Cholet 49.**

Refonte de l'espace distribution des repas (400 à 600 à midi) afin d'améliorer les flux de trois types de clientèles différentes et simultanées.

Dessin du process et des meubles avec vente de face au chaud.

DCE, aide au choix, accompagnement à mise en service.

Travaux réalisés en site occupé (mise en place d'un phasage des travaux)

Travaux et équipements : 250 000€ H.T.

Antoine CHIRON Tel : 0.241713.636