

**EXTRAITS DE NOS REFERENCES EN MAITRISE D'OEUVRE  
SECTEUR CUISINES CENTRALES**

Construction de la cuisine centrale de la Région Rhône Alpes

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre.

Production : 5 jours sur 7 - 2500 repas / jour

Montant de l'opération : 4,5 M. € HT

Maître d'ouvrage : CG 69

Mission achevée

Restructuration des hôpitaux du sud ouest mayennais et Construction de la cuisine centrale (50) – 2009/2012.

Architecte AMELLER & DUBOIS

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.

Production : 5 jours sur 7 – 2200 repas / jour

Montant de l'opération : 12 M. € HT (UCP 5M€) (hors honoraires)

Maître d'ouvrage : HL du sud Ouest Mayennais

Mission achevée

Construction de la cuisine centrale du CH de Charles PERRENS (33)

Architecte B.PERSON

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.

Production : 5 jours sur 7 - 3500 repas / jour en liaison froide.

Montant de l'opération : 4 M € HT (hors honoraires)

Maître d'ouvrage : CH de Charles PERRENS

Mission achevée

Réhabilitation de l'UCP de L'hôpital spécialisé de ROUFFACH (68).

Mission : Mandataire de l'équipe de MOE.

Production : 1500 repas / jour - liaison Chaude 7J/7 avec continuité de service pendant les travaux.

Travaux réalisés en site occupés (phasage de l'opération avec continuité de fonctionnement).

Montant de l'opération : 780 000€ HT (hors honoraires)

Maître d'ouvrage : CH de ROUFFACH

Mission achevée

Construction de la cuisine centrale du CH de Paray le Monial (71).

Architecte Groupe 6

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.

Production : 5 jours sur 7 - 3500 repas / jour en liaison froide.

Montant de l'opération : 4,3 M € HT (hors honoraires)

Maître d'ouvrage : CH de PARAY le MONIAL

Mission achevée

Hôpital du Blanc (36), réhabilitation de la cuisine centrale existante

Production : 1 200 Repas jour 7J/7.

Montant travaux : 560 000 € H.T (hors honoraires)

Nature de l'opération : restructuration - Travaux réalisés en site occupés (phasage de l'opération avec continuité de fonctionnement).

Mission : En équipe de MOE

Maître d'ouvrage : Hôpital du Blanc

Mission achevée

Construction de la cuisine centrale de Courchevel  
Production : 600 Repas jour 7J/7.  
Montant travaux : 2 300 000 € H.T (hors honoraires)  
Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.  
Maître d'ouvrage : Commune de Courchevel  
En cours de réalisation : Phase ACT

Construction de la cuisine centrale de la Motte Servolex  
Production : 1400 Repas jour 7J/7.  
Montant travaux : 3 000 000 € H.T (hors honoraires)  
Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.  
Maître d'ouvrage : Commune de la Motte Servolex  
Mission achevée

Construction de la cuisine centrale de la Ville d' Annecy  
Production : 6000/8000 Repas jour 5J/7.  
Montant travaux : 6 000 000 € H.T (hors honoraires)  
Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.  
Maître d'ouvrage : Commune d'Annecy  
Mission achevée

Réhabilitation et extension de la cuisine centrale inter-hospitalière du CH d'Auxerre  
Production : 3000 Repas jour 5J/7.  
Montant travaux : 3 000 000 € H.T (hors honoraires)  
Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.  
Maître d'ouvrage : CHA  
En cours de réalisation : Phase APD

Réhabilitation de la cuisine centrale du CHS de Chambéry  
Production : 1500 Repas jour 5J/7.  
Montant travaux : 1 400 000 € H.T (hors honoraires)  
Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.  
Maître d'ouvrage : CHS  
Mission achevée

Réhabilitation de la cuisine centrale du Centre de réadaptation BAYARD de Villeurbanne.  
Production : 650 Repas jour 5J/7 dont 200 repas casher.  
Montant travaux : 700 000 € H.T (hors honoraires)  
Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.  
Maître d'ouvrage : Groupe OMERIS + PROMOVAL  
Mission achevée

GHT de la Nièvre - restructuration de la cuisine centrale du Centre Hospitalier de Château Chinon (58)  
Restructuration avec extension et phasage + cuisine provisoire durant les travaux  
En cours d'étude phase APD.  
Production : 800 Repas jour 5J/7.  
Montant travaux : 1 300 000 € H.T (hors honoraires)  
En cours

UCP de Maisons Alfort - restructuration complète des sols.  
Réfection complète des sols souples des fonctions Cuisson (150m<sup>2</sup>), Allotissement, Plonge batterie, Bureaux, par du carrelage, y compris réorganisation et ajout de caniveaux.  
Restructuration avec continuité de production via mise en place d'une cuisine provisoire durant la période des travaux.  
Travaux réalisés sur 3 mois (juin à aout).  
Production : 4600 Repas jour 5J/7.  
Montant travaux : 450 000 € H.T (hors honoraires)  
Maître d'ouvrage : Ville de Maisons Alfort  
Mission achevée.

UCP de Montredon-Labessonnié (81) – réorganisation partielle des locaux et changement d'équipements.

Réorganisation des locaux déchets / légumerie / diététique / pâtisserie / chambre froide produits finis / cuisson / retour désinfection, via une réfection partielle des cloisons et portes compris travaux attenants à ces modifications (sols / plafonds / plomberie / CVC / électricité).

Changement d'équipements (fours, lave batterie, lave légumes, operculeuses...).

Restructuration avec continuité de production.

Travaux réalisés sur 6 mois (Janvier à Juin) en 6 sous phases.

Production : 2800 Repas jour 5J/7.

Montant travaux : 850 000 € H.T (hors honoraires).

Maître d'ouvrage : ADAPEI 31.

Mission achevée.

Construction de la cuisine centrale de la Ville de la Possession (Réunion).

Production : 6000/8000 Repas jour 5J/7 en liaison chaude.

Montant travaux : 8 000 000 € H.T (hors honoraires)

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.

Maître d'ouvrage : Ville de la Possession

Mission en cours phase DCE.

Construction de la cuisine centrale de la Ville de Rouen.

Production : 6000 Repas jour 5J/7 en liaison chaude.

Montant travaux : 12 000 000 € H.T (hors honoraires)

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.

Maître d'ouvrage : CD76.

Mission en cours phase DET.

Construction de la cuisine centrale pour le CSND du Bois d'Olgnt.

Production : 2000 Repas jour 5J/7 en liaison chaude et froide.

Montant travaux : 4 000 000 € H.T (hors honoraires)

Mission: En équipe de Maîtrise d'œuvre base + EXE.

Maître d'ouvrage : CSND

Livré en septembre 2025.

Retenu dans les 3 équipes à concourir :

Cuisine centrale de la ville de Sarzeau : 1200 repas jour.

Cuisine centrale de la Ville de Villeurbanne : 4500 repas jour.

Cuisine centrale du CH du Vinatier : 3500 repas jour.

Cuisine centrale du CH de Givors : 2000 repas jour.

Cuisine centrale du CH du Bischwiller : 2800 repas jour.

Cuisine centrale du CH du Limoges : 2500 repas jour.

Cuisine centrale du CH du Lisieux : 1250 repas jour.

Conception et réalisation du pole sanitaire ouest de la Réunion : 3000 repas jour.

Cuisine centrale intercommunale de Chilly / Mazarin: 4500 repas jour.

Cuisine centrale intercommunale de Millas (66) : 13 000 repas jour.

Cuisine centrale communale d'Ajaccio (2B) : 3 400 repas jour

Cuisine centrale d'Ambilly (74) : 1200 repas jour.

Cuisine centrale du CH de Thiers (63) : 1600 repas jour.

Cuisine centrale du GHT du Gresivaudan (38) : 2400 repas jour.

Cuisine centrale du CH de Lurat (63) : 1200 repas jour.

Cuisine centrale de la Ville d'Arcueil (93) : 2600 repas jour.



**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**

**Organisme de formation certifié QUALIOPi et DATADOCKE (organisme déclaré en préfecture)**

**EXTRAITS DE REFERENCES EN ASSISTANCE A MAITRISE  
D'OUVRAGE SECTEUR CUISINE CENTRALE**

ATMO pour la réalisation de la future cuisine centrale inter hospitalière de l'Oise.  
Date d'exécution : en cours  
Montant opération : 8 M. € HT  
Nature de l'opération : ATMO en phase Etude et réalisation jusqu'en fin de la GPA.  
Maître d'ouvrage : CHI de l'Oise  
Capacités de 8000 repas  
Interlocuteur : Mme GOZE 03 44 77 51 42  
Mission BETR achevée en 2017.

ATMO pour la réalisation du futur centre hospitalier de la Mure.  
Date d'exécution : en cours  
Montant opération : 11 M. € HT  
Nature de l'opération : ATMO en phase Etude et réalisation jusqu'en fin de la GPA.  
Maître d'ouvrage : CH de la Mure  
Capacités de 1200 repas suivant types de manifestations  
Interlocuteur : Mme EVRARD 04 72 66 10 83  
Mission achevée

Construction de la cuisine centrale de Saint Andre les Vergers  
Mission: Diag / Faisabilité /PTD / AMO en phase réalisation jusqu'à la réception du bâtiment.  
Production : 5 jours sur 7  
1100 repas / jour en liaison chaude  
Montant de l'opération : 1,4 M. € HT  
Maître d'ouvrage : Ville de Saint Andre les Vergers  
Mission achevée

Construction de la cuisine centrale de IFS et réhabilitation des offices  
Mission: Diag / Faisabilité /PTD / AMO rédaction des pièces de la consultation.  
Production : 5 jours sur 7  
600 repas / jour en liaison froide  
Montant de l'opération : 3 M. € HT  
Maître d'ouvrage : Ville de IFS  
Mission achevée  
Interlocuteur : Mme KRISTEL DURAND 06 13 43 03 61

Construction de la cuisine centrale de la Ville de Gonfreville l'Orcher et réhabilitation des offices  
Mission: Diag / Faisabilité /PTD.  
Production : 5 jours sur 7  
2500 repas / jour en liaison froide  
Montant de l'opération : 2,8 M. € HT  
Maître d'ouvrage : Ville de Gonfreville l'Orcher  
Mission achevée

Construction de la cuisine centrale de la Ville de Carpentras.  
Mission: Diag / Faisabilité /PTD.  
Production : 5 jours sur 7  
2000 repas / jour en liaison froide  
Montant de l'opération : 2,2 M. € HT  
Maître d'ouvrage : Ville de Carpentras  
Mission achevée

Construction de la cuisine centrale de la Ville de Monts.

Mission: Diag / Faisabilité.

Production : 5 jours sur 7

1500 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 1,6 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Monts

Mission achevée

Mission d'aide à la décision sur le devenir de la cuisine centrale de Bron.

Mission: Diagnostic / Faisabilité.

Production : 5 jours sur 7

8100 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 4,5 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Bron

Mission achevée

Construction de la cuisine centrale de la Com de Com de la Vologne.

Mission: Diagnostic / études prospective auprès de la filière BIO / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

1200 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 2,3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Com de Com de la Vologne.

Mission achevée

Construction de la cuisine centrale de la Com de Com de la Petite Camargue.

Mission: Diagnostic / études prospective auprès des communes voisines / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

1400 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 2,5 M. € HT

Maître d'ouvrage : Com de Com de la Petite Camargue.

Mission achevée

Construction de la cuisine centrale de Saint André les Vergers (10)

Architecte D.JUVENNELLE

Mission: Diag / Faisabilité / PTD (y compris réalisation du plan APD et présentation aux services vétérinaires) / ATMO jusqu'à la réception

Production : 5 jours sur 7

1100 repas / jour en liaison chaude

Montant de l'opération : 1,4 M. € HT (hors honoraires)

Maître d'ouvrage : Ville de Saint Andre les Vergers

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Ville de Wissous

Mission: Diagnostic / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

850 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 1,3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Wissous.

Mission achevée

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Ville de Septèmes les Vallons

Mission: Diagnostic / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

1200 repas / jour en liaison chaude

Montant de l'opération : 2 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville de Septèmes les Vallons.

Mission achevée

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Région PACA et de sa légumerie centrale  
Mission: Diagnostic / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

5000 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 4 M. € HT

Maître d'ouvrage : Région PACA.

Mission BETR en cours.

Construction de la cuisine centrale du SIVOM de Frontignan

Mission: AMO pour la rédaction des pièces de consultation / AMO dans l'analyse des projets et l'aide au choix du lauréat / AMO en phase étude et réalisation jusqu'à la réception du bâtiment.

Production : 5 jours sur 7

2500 repas / jour en liaison chaude

Montant de l'opération : 2,2 M. € HT

Maître d'ouvrage : SIVOM de Frontignan

Mission achevée

Reconstruction de la cuisine centrale de la Com de Com de la Hague.

Mission: Diagnostic / études prospective auprès de la filière BIO / étude prospective auprès des partenaires locaux et nationaux / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

3000 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 2,9 M. € HT

Maître d'ouvrage : Com de Com de la Hague.

Mission achevée

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Ville d'Albi et de la CCAS de la Ville d'Albi.

Mission: Diagnostic / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises / AMO jusqu'en phase PRO/DCE.

Production : 5 jours sur 7 - 6000 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 5 M. € HT

Maître d'ouvrage : Ville d'Albi.

Mission BETR en cours.

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Com de Com du Pilat

Mission: Diagnostic / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises / AMO jusqu'en phase APS.

Production : 5 jours sur 7

800 repas / jour en liaison chaude

Montant de l'opération : 1,7 M. € HT

Maître d'ouvrage : Com de Com du Pilat.

Mission achevée

Restructuration et extension de la cuisine centrale Communale de Vedène

Mission: Diagnostic / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises / AMO jusqu'en phase APS.

Production : 5 jours sur 7

1400 repas / jour en liaison froide à destination des écoles, du CCAS et du PAD.

Montant de l'opération : 2,7 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune de Vedène.

Mission BETR en cours.

Construction de la cuisine centrale intercommunale de Peymeinade

Mission: Diagnostic / Faisabilité / programmation.

Production : 5 jours sur 7

1400 repas / jour en liaison froide et chaude à destination des écoles, des crèches et du PAD.

Montant de l'opération : 3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune de Peymeinade.

Mission achevée

Réhabilitation et extension du restaurant municipale et de sa cuisine centrale à Acigné (35)

Mission: Diagnostic / Faisabilité / Pré-programme.

Production : 5 jours sur 7

700 repas / jour en liaison chaude à destination des écoles, des crèches.

Montant de l'opération : 1,3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune d'Acigné

Mission achevée

Ville de Mouilleron le Captif (85)

Etude d'opportunité et de faisabilité sur la centralisation de la production des repas des groupes scolaires de l'EHPAD et du portage à domicile.

Production : 5 jours sur 7

700 repas / jour en liaison chaude à destination des écoles, des crèches.

Montant de l'opération : 1,3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Mouilleron le Captif

Mission achevée

Ville de La Rochelle (17)

Diagnostics et Etude de faisabilité pour l'extension / reconstruction du magasin ou la construction d'une ou de deux cuisines centrales - selon 3 scénarios

27 satellites + 5 CLSH

5000 repas jour.

Production : 7 jours sur 7

Montant de l'opération : 7 M. € HT

Mission achevée

Com de Com du pays Mellois (79)

Diagnostics et Etude de faisabilité et d'opportunité pour la réorganisation du service restauration, avec la restructuration / construction d'une ou plusieurs cuisine centrale, d'un magasin et d'une légumerie centrale, d'une conserverie - selon 3 scénarios

UCP / 6 cuisine dérogatoires / 20 satellites + 5 CLSH / 3 EHPAD

3200 repas jour

Etude en cours.

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Commune de Six Fours (83)

Mission: Diagnostic / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises / AMO jusqu'en phase APS.

Production : 5 jours sur 7

3200 repas / jour en liaison chaude

Montant de l'opération : 4,7 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune de Six Fours

Mission en cours PTD

Construction de la nouvelle cuisine centrale de la Com de Com du pays d'Evian – Vallée d'Abondance

Mission: Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises

Production : 5 jours sur 7

2500 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 3,6 M. € HT

Maître d'ouvrage : Com de Com du pays d'Evian – Vallée d'Abondance

Mission en cours finalisation du PTD



Etude d'opportunité pour la construction de la nouvelle cuisine centrale de la Com de Com des portes de Meuse (55)

Mission: Diagnostics / Etudes des producteurs locaux / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises

Production : 5 jours sur 7

1500 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 5,6 M. € HT

Maître d'ouvrage : Com de Com des portes de Meuse

Mission en cours

Etude d'opportunité pour la construction de la nouvelle cuisine centrale avec conserverie et atelier culinaire pour la Com de Com du Pays de Forcalquier Montage de Lure (04)

Mission: Diagnostics / Etudes des producteurs locaux / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises

Production : 5 jours sur 7

1000 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 6 M. € HT

Maître d'ouvrage : Com de Com du Pays de Forcalquier Montage de Lure

Mission en cours

Etude de programmation pour la construction de la nouvelle cuisine centrale et réhabilitation du restaurant scolaire et intergénérationnel de la Commune de l'Hermitage (35)

Mission: Diagnostics / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises

Production : 5 jours sur 7

900 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 3,8 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune de l'Hermitage

Mission en cours

Etude de programmation pour la construction de la nouvelle cuisine centrale de la Commune de St Just St Rambert (42)

Mission: Diagnostics / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises

Production : 5 jours sur 7

1200 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 4,8 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune St Just St Rambert

Mission en cours

Etude de programmation pour la construction de la nouvelle cuisine centrale de la Commune d'Ambrière les Vallées (53)

Mission: Diagnostics / Faisabilité / programmation Production : 5 jours sur 7 à destination des groupes scolaire, de deux EHPAD, d'un crèche et pour le portage à domicile.

900 repas / jour en liaison froide et chaude

Montant de l'opération : 3,2 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune d'Ambrière les Vallées

Mission en cours

Etude de programmation pour la construction de la nouvelle cuisine centrale de la Commune de Ouletta (05)

Mission: Diagnostics / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises

Production : 5 jours sur 7

900 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 3,3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune de Ouletta

Mission en cours

Etude de diagnostic / faisabilité et de programmation, pour la réhabilitation ou reconstruction de la cuisine municipale.

Mission: Diagnostics / Faisabilité / programmation / AMO en phase consultation et choix des entreprises

Production : 5 jours sur 7

3000 repas / jour en liaison froide

Montant de l'opération : 5,3 M. € HT

Maître d'ouvrage : Commune de Oullins- Pierre Bénite

Mission en cours



## EXTRAITS DE REFERENCES EN ASSISTANCE A MISE EN SERVICE

Cuisine centrale inter-hospitalière de Basse Terre.  
Préparation et mise en route de la cuisine centrale inter-hospitalière de Basse Terre [ Guadeloupe]:  
3000 repas par jour, 50 personnels  
Accompagnement complet 89 jours de mission.  
Monsieur Campestre Tel :0.590.805.432  
Mission achevée

Cuisine centrale de l'armée de terre à SATORY.  
24000 repas /jour 80 agents d'état et militaires.  
Première cuisine centrale militaire opérationnel HACCP dès l'ouverture.  
Prix d'excellence de conseil en Management pour la mise en service de la cuisine centrale de l'armée de terre à SATORY (78). (FCSI . Capri 2001).  
Informations près de Monsieur le Commandant JB. CHARDON Tel : 0.139.673.719  
Mission achevée

Cuisine centrale Communale de Suresnes.  
Préparation et mise en route de la cuisine centrale de la Ville de Suresnes  
4500 repas par jour, 58 personnels  
Ouverture réalisée en septembre 2011  
Accompagnement complet 120 jours de mission.  
Madame BRUN Tel : 01 48 18 15 24  
Mission achevée

Cuisine centrale de Boulogne Billancourt.  
Préparation et mise en route de la cuisine centrale de la Ville de Boulogne Billancourt  
5000 repas par jour, 62 personnels  
Ouverture réalisée en septembre 2008  
Accompagnement complet 140 jours de mission.  
Mission achevée

Cuisine centrale du CH de Saint Denis  
Reengineering de la production pour améliorer la productivité de la cuisine centrale  
1800 repas par jour, 48 ETP  
Accompagnement sur 30 jours de mission.  
Maître d'ouvrage : GHT de la Plaine Saint Denis (92)  
Mission achevée

Cuisine centrale du CH de Gonesse  
Reengineering de la production pour améliorer la productivité de la cuisine centrale  
2000 repas par jour, 45 ETP  
Accompagnement sur 24 jours de mission.  
Maître d'ouvrage : GHT de la Plaine Saint Denis (92)  
Mission achevée

Cuisine centrale de la commune de Oullins- Pierre Bénite  
Reengineering de la production pour améliorer la productivité de la cuisine centrale  
1500 repas par jour, 22 ETP  
Accompagnement sur 14 jours de mission.  
Maître d'ouvrage : Commune de Oullins- Pierre Bénite  
Mission en cours

