



DOSSIER PRESCRIPTEURS

Cuisines professionnelles, CHR, hôtellerie, collectivités & restauration

Bureau d'études • Installation • Maintenance • SAV



ARCHITECTES • BUREAUX D'ÉTUDES •
MAÎTRISE D'ŒUVRE



“Une cuisine que vous serez fiers de montrer”

QUI SOMMES-NOUS ?



- Depuis près de 30 ans, CIDS accompagne les professionnels dans la conception, l'installation, la maintenance et le dépannage de cuisines professionnelles, bars et espaces techniques.
- Entreprise familiale implantée dans le Var, dirigée par Bastien et Loïc Baricalla, CIDS s'appuie sur un bureau d'études intégré, un showroom de 300 m², une flotte technique interne et des équipes terrain expérimentées.
- Membre du réseau Eurochef, CIDS intervient auprès des professionnels du CHR, de l'hôtellerie, des collectivités et des métiers de bouche, avec une approche orientée projet, usage terrain et qualité de service.



À qui s'adresse ce dossier ?

Ce dossier s'adresse aux prescripteurs qui conçoivent, pilotent ou coordonnent des projets de cuisines professionnelles, bars et espaces techniques.

ARCHITECTES

Intégrer une cuisine fonctionnelle, esthétique et cohérente avec l'identité du lieu.

BUREAUX D'ÉTUDES

S'appuyer sur des plans précis, des réservations claires et une expertise terrain.

MAÎTRES D'ŒUVRE

Sécuriser l'exécution, anticiper les contraintes et coordonner le projet avec un partenaire réactif.

Types de projets : CHR, hôtellerie, restauration, plages privées, collectivités, EHPAD, traiteurs, métiers de bouche.

Zone d'intervention : Var



CE QUE VOUS GAGNEZ AVEC CIDS

Un partenaire qui simplifie vos projets :

Plans exploitables

2D / 3D, réservations
techniques, implantation
claire

Bureau d'études terrain

Flux, ergonomie,
normes, contraintes
d'usage

Exécution cadrée

Coordination,
délais, installation
maîtrisée

Service après-projet

Maintenance,
dépannage, SAV
réactif sous contrat



NOTRE PROMESSE

Un projet cadré dès le départ

Brief, contraintes techniques, flux, réservations, choix matériels, anticipation chantier.

Une réalisation maîtrisée

Implantation cohérente, finitions soignées, intégration des équipements, attention aux détails visibles.

Un partenaire Présent après la pose

Installation, mise en service, maintenance, SAV, contrat d'entretien, réactivité des équipes.



NOTRE MÉTHODE EN 6 ÉTAPES

01 — Brief & contraintes

Objectifs, volumes, contraintes techniques, attentes du client

02 — Avant-projet

Implantation, flux, zoning, premières orientations

03 — Plans & réservations

Plans 2D/3D, réservations électriques, eau et évacuations

04 — Chiffrage

Matériel, installation, options et ajustements

05 — Exécution & coordination

Planning, interfaces chantier, suivi des équipes

06 — Réception & mise en service

Réglages, accompagnement, validation finale

Délais de référence

Devis matériel : 48h

Projet cuisine complet (plans + chiffrage) : $\approx$ 1 semaine (selon complexité)



VOTRE INTERLOCUTEUR

Bastien BARICALLA

Direction et Bureau d'Études CIDS

Référent projets cuisine professionnelle

Conception · coordination BE · suivi grands projets

Objectif : vous accompagner avec un dossier clair, des plans exploitables et un chantier maîtrisé.

bastien@cids.online

06 30 28 22 44



DES DOCUMENTS TECHNIQUES EXPLOITABLES

Ce que vous recevez pour valider, coordonner et sécuriser le projet

Plans 2D / 3D

PDF + DWG sur demande

Implantation, zoning et circulation

Liste matériel et fiches techniques

Plans de réservations

Électricité, eau, évacuations

Préconisations techniques

Ergonomie, flux, hygiène

Dossier de validation

Client / maîtrise d'œuvre



COMMENT TRAVAILLER ENSEMBLE ?

1 demande = 1 étude cadrée

Brief / contraintes / timing

Plans 2D/3D + réservations
Chiffrage installation

Demander une étude / plans

Contact Téléphone/mail/What's App



GAMMES

Matériel premium

smeg
PROFESSIONAL

RATIONAL

HOSHIZAKI

HOBERT



ALTO-SHAAM

AVS CHARCOAL
LES SPÉCIALISTES DE LA BRAISE

Dynamic®

EURO CHEF

DITO SAMAT

Komat

ADVENTYS

HENKELMAN
ORIGINAL
VACUUM SYSTEMS

ORVED

FERMOD®
INNOVATION SINCE 1934

zumex®

LIEBHERR

IRINOX

BWT
water + more

ANIMO

Bartscher

MR
TRANCHÉUS
73 - CHAMBERY
SCIES
HACHOIRS
Roussey & fils

saftair
VENTILATION

FOSTER

GAMMA

robot coupe

REALISATIONS













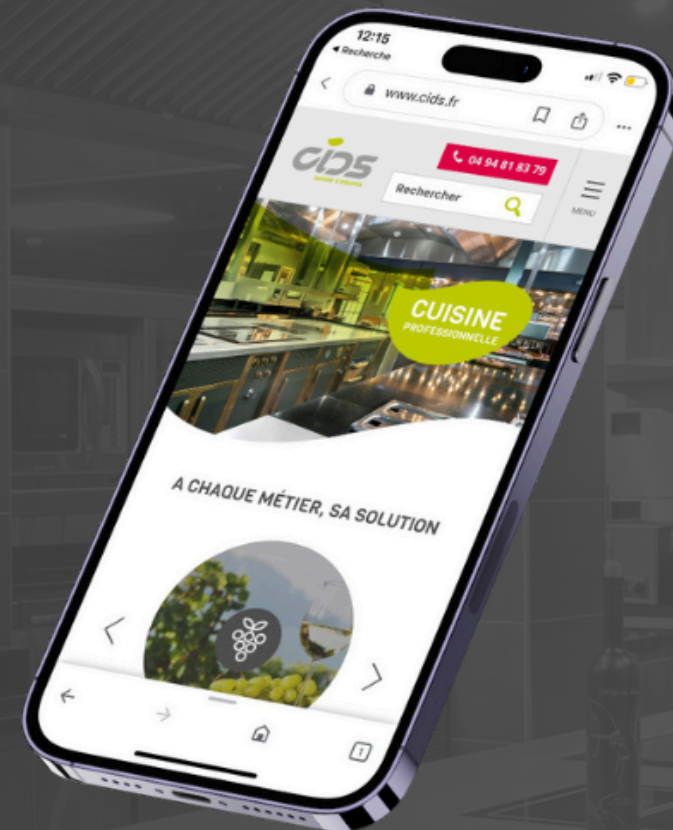
CONTACTS

Bastien BARICALLA

Direction - Bureau d'études

 bastien@cids.online
06 30 28 22 44

 www.cids.fr



Simon FERNANDEZ

Chargé d'affaires

 06 32 79 88 57

 www.cids.fr

Rony SOOKDEB

Chargé d'affaires

 07 57 97 50 98

 www.cids.fr

