

N° de dossier :  
R/434/2025

# CERTIFICAT DE QUALIFICATION



Qualicuisines atteste que la société a été évaluée et certifiée conforme aux exigences du référentiel de Qualicuisines du 09/01/2025

le conseil de certification de QUALICUISINES certifie que l'entreprise :

**ETS PHILIPPE**  
335, impasse Gaz des Mulets

**38300 RUY MONTCEAU**  
Siret : 673 620 209 000 35

Attribuée en référence au règlement technique QUALICUISINES et selon les procédures conformes aux critères généraux de la norme NF EN ISO/CEI 17065-2012 destinée aux organismes de qualification. Après examen du dossier de candidature, de sa recevabilité, et la décision du comité de certification

QUALIFICATION :



1 2 3 4 5 6 7 8 9

NIVEAUX :

4 4 4 3 4 3 3 3

CLASSIFICATION :

D-5-e

Assurance Responsabilité Civile : GENERALI N°AN 867518  
Assurance Décennale : GENERALI N°AN 867518

**Ce certificat est délivré pour une durée de trois ans.**

Date de délivrance certificat : 28/02/2025  
Date d'échéance certificat : 27/02/2028

Le 28/02/2025  
Le Président

Le règlement technique auquel il est fait référence, est à disposition sur demande et sur :  
[www.qualicuisines.fr](http://www.qualicuisines.fr)

La liste des qualifiés est également tenue à jour sur le site  
Association de qualification et de classification techniques des entreprises d'installation de matériels pour cuisines professionnelles et d'équipements pour collectivités  
22 rue des petit hotels 75010 PARIS - tel. : 01.48.24.19.54 - [contact@qualicuisines.fr](mailto:contact@qualicuisines.fr)

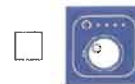
**QUALIFICATION**



1 - Cuisson



4. Distribution



7. Blanchisserie



2. Lavage



5. Équipement Électromécanique



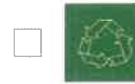
8. Traitement des déchets



3. Équipement Frigorifique



6. Ventilation



9. Environnement

**CLASSIFICATION**



Personnel Technique

- A** 3 à 5
- B** 6 à 10
- C** 11 à 15
- D** 16 à 22
- E** 23 ou plus



Chiffre d'affaire

- 1** 500 K€ < CA < 900 K€
- 2** 901 K€ < CA < 1.800 K€
- 3** 1.801 K€ < CA < 3.000 K€
- 4** 3.001 K€ < CA < 4.850 K€
- 5** CA > 4.851 K€



Service Après Vente

- a** 65K€ < CA < 120 K€
- b** 121 K€ < CA < 235 K€
- c** 236 K€ < CA < 390 K€
- d** 391 K€ < CA < 632 K€
- e** CA > 632 K€

**Restauration Commerciale**

- Restauration
- Gastronomie/hotellerie

**Restauration Collective**

- < 500 couverts
- < 1000 couverts
- 1000 couverts ou +
- Cuisine Centrale

**NIVEAUX**

**1 SAV / Maintenance**

Projet complexe & SAV

**2 Vente unitaire & SAV**

Activités de vente et d'installation d'équipements à l'unité ne présentant pas de difficultés majeures, constituée surtout de produit finis, et services après-vente pour ces équipements.

**3 Projet intermédiaire & SAV**

Activités de vente et d'installation d'équipements aux techniques intermédiaires et activités de services après-vente pour ces équipements (illustrations : cuisson verticale, laverie à avancement automatique, environnement mécanisé simple, froid avec groupes à distance, buanderie moyenne, restauration jusqu'à 500 couverts environ).

**4 Projet complexe & SAV**

Activités de vente et d'installation d'équipements aux techniques complexes nécessitant une coordination de différents corps de métier et activités de services après-vente pour ces équipements (illustrations : cuissons spécifiques, production de froid centralisée, distributions de repas complexes, laverie à convoyeur avec environnement fortement mécanisée, traitement des déchets, buanderie de grande capacité, restauration au-delà de 500 couverts)

**QUALIFICATION**



1 - Cuisson



4. Distribution



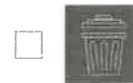
7. Blanchisserie



2. Lavage



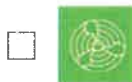
5. Équipement Électromécanique



8. Traitement des déchets



3. Équipement Frigorifique



6. Ventilation



9. Environnement

**CLASSIFICATION**



Personnel Technique

- A** 3 à 5
- B** 6 à 10
- C** 11 à 15
- D** 16 à 22
- E** 23 ou plus



Chiffre d'affaire

- 1** 500 K€ < CA < 900 K€
- 2** 901 K€ < CA < 1.800 K€
- 3** 1.801 K€ < CA < 3.000 K€
- 4** 3.001 K€ < CA < 4.850 K€
- 5** CA > 4.851 K€



Service Après Vente

- a** 65K€ < CA < 120 K€
- b** 121 K€ < CA < 235 K€
- c** 236 K€ < CA < 390 K€
- d** 391 K€ < CA < 632 K€
- e** CA > 632 K€

Restauration Commerciale

- Restauration
- Gastronomie/hotellerie

Restauration Collective

- < 500 couverts
- < 1000 couverts
- 1000 couverts ou +
- Cuisine Centrale

**NIVEAUX**

**1 SAV / Maintenance**

Projet complexe & SAV

**2 Vente unitaire & SAV**

Activités de vente et d'installation d'équipements à l'unité ne présentant pas de difficultés majeures, constituée surtout de produit finis, et services après-vente pour ces équipements.

**3 Projet intermédiaire & SAV**

Activités de vente et d'installation d'équipements aux techniques intermédiaires et activités de services après-vente pour ces équipements (illustrations : cuisson verticale, laverie à avancement automatique, environnement mécanisé simple, froid avec groupes à distance, buanderie moyenne, restauration jusqu'à 500 couverts environ).

**4 Projet complexe & SAV**

Activités de vente et d'installation d'équipements aux techniques complexes nécessitant une coordination de différents corps de métier et activités de services après-vente pour ces équipements (illustrations : cuissons spécifiques, production de froid centralisée, distributions de repas complexes, laverie à convoyeur avec environnement fortement mécanisée, traitement des déchets, buanderie de grande capacité, restauration au-delà de 500 couverts)