



ASSOCIATION INTERNATIONALE DES CONSULTANTS EN
RESTAURATION ET HÔTELLERIE
FRANCE

**Rassembler
Partager
Transmettre**

DEMANDE D'ADHÉSION

2025

MEMBRES PROFESSIONNELS



www.fcsifrance.eu



FCSI®

Rassembler Partager Transmettre

ASSOCIATION INTERNATIONALE DES CONSULTANTS EN
RESTAURATION ET HÔTELLERIE
FRANCE



7 RAISONS DE DEVENIR MEMBRES ADHÉRENTS AU FCSI



PROFESSIONNALISME

Les clients à la recherche de consultants en restauration se tournent d'abord vers les organisations professionnelles qui les représentent. Les membres de FCSI France ont parfois accès à des offres qui ne sont pas toujours accessibles aux non-membres. En rejoignant l'association, les professionnels de la restauration peuvent bénéficier d'avantages exclusifs et rester informés des dernières tendances et opportunités du secteur.



RÉSEAUTAGE

FCSI France coordonne un réseau de professionnels à des fins de formation, d'information et d'échange d'idées. Cette ressource précieuse dans le domaine du conseil et de l'ingénierie en restauration est inégalée au niveau européen et mondial dans le secteur. Les membres de FCSI ont l'occasion d'apprendre les uns des autres et de puiser dans un bassin d'expertise, ce qui leur permet de rester à la pointe des innovations et des meilleures pratiques du secteur.



SITE WEB

Les sites Web de FCSI France, EAME et World Wide vous permettent d'accéder facilement à des informations sur l'association, aux détails actualisés des événements et à un répertoire des membres. Grâce à ce répertoire en ligne, vous trouverez des renseignements sur les autres membres de FCSI avec l'adresse de leur site Web, facilitant ainsi les échanges et la collaboration au sein de la communauté des consultants en restauration.



MISE EN RELATION

La base de données du FCSI permet de mettre en relation des membres avec des clients selon leur spécialité ou région. Disponible sur le site France et sur le site monde, la base de données offre aux professionnels du secteur de la restauration un vaste réseau de consultants adaptés à leurs besoins spécifiques.



PARTICIPATION À DES SALONS PROFESSIONNELS

Le FCSI France participe à un certain nombre de salons professionnels spécialisés tout au long de l'année, afin de promouvoir l'association et les métiers du conseil et de l'ingénierie en restauration. Les membres sont encouragés à participer pour mieux connaître l'association, ainsi que pour rencontrer d'autres consultants et fabricants, renforçant ainsi les liens au sein du secteur et favorisant le partage d'expériences et de connaissances.



ALLIANCES INTERSECTORIELLES

Le FCSI France a des contacts privilégiés avec d'autres associations, syndicats ou représentations professionnels du secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Bon nombre de ces structures invitent les membres à participer à des conférences, des séminaires et d'autres événements rassemblant la profession, ce qui offre aux membres de FCSI France des occasions de réseautage et de connaissances professionnelles supplémentaires.



PUBLICATIONS

Foodservice Consultant est le magazine trimestriel du FCSI qui présente les dernières nouvelles des membres et de l'association. Il inclut des reportages sur des projets des membres et des articles sur les nouvelles tendances et techniques. Chaque numéro contient des articles proposés par des membres du monde entier ou d'autres professionnels reconnus du secteur de la restauration, offrant ainsi une perspective riche et variée sur les dernières évolutions et innovations du secteur.

TÉMOIGNAGES DE MEMBRES FCSI

SCANNEZ LE QR CODE POUR ATTEINDRE LA VIDÉO DU TÉMOIGNAGE D'UN MEMBRE FCSI
(OU SI PDF INTERACTIF, CLIQUEZ SUR LA BULLE)



Nom: Gaël
Prénom: Tarit
Société: GAMMA
Profession: Gérant
Membre depuis: 2005

www.youtube.com/watch?v=3oXj99VmX5o

Nom: Daveine
Prénom: Denis
Société: Alma Consulting
Profession: Président
du FCSI France
Membre depuis: 2000



[www.youtube.com/
watch?v=eQGS7m7FZpY](http://www.youtube.com/watch?v=eQGS7m7FZpY)

Nom: Basset
Prénom: Jean-Michel
Société: JMB
Profession: Directeur
Membre depuis: 1998



[www.youtube.com/
watch?v=DhZ7p8_i_Zw](http://www.youtube.com/watch?v=DhZ7p8_i_Zw)

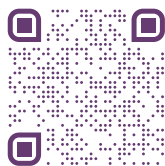


Nom: Stéphane
Prénom: Klein
Société: Hobart
Profession: Directeur
Membre depuis: 2009

www.youtube.com/watch?v=vDpnoJi6Awk



Nom: Wagner
Prénom: Franck
Société: KDREI
Profession: Président
FCSI EAME
Membre depuis: 1998



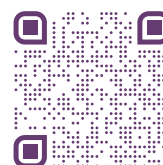
[www.youtube.com/
watch?v=7q4jaAkSbjg](http://www.youtube.com/watch?v=7q4jaAkSbjg)

Nom: Matthieu
Prénom: Sibille
Société: Codigel
Profession: Directeur
Membre depuis: 2012



[www.youtube.com/
watch?v=20JWB9orC8o](http://www.youtube.com/watch?v=20JWB9orC8o)

Nom: Thierry
Prénom: Audemard
Société: Indépendant
Profession: Consultant
Membre depuis: 2016



[www.youtube.com/
watch?v=hU0NFMwiUIM](http://www.youtube.com/watch?v=hU0NFMwiUIM)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

M MME Mlle

Nom : _____ Prénom : _____

Professionnel Chef de projet

Fonction : _____

Société : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____ Pays : _____

Téléphone : _____ Télécopie : _____

E-mail : _____ Site Internet : _____

Date de création de la société : _____ Code NAF : _____

Date de naissance (facultative) : _____

Comment avez-vous connu le FCSI? : _____

Recommandé par (nom et société) : _____

COTISATION

L'adhésion au FCSI est enregistrée à titre individuel. Dès acceptation, vous recevrez une facture pour la cotisation annuelle d'un montant de 520 € pour les membres professionnels.

CONFIRMATION

Je confirme que toutes les informations données au FCSI France sont exactes. Le cas échéant, je m'engage à lui fournir les éléments complémentaires nécessaires.

Je confirme agir conformément aux Statuts et au Code d'Ethique du FCSI. De plus, je renonce à toute plainte ou action d'octroi ou de résiliation d'une adhésion au FCSI, présente ou à venir, contre le FCSI, ses membres du comité directeur et ses employés.

Je confirme par la présente que je dispose des qualifications requises pour la catégorie de membre pour laquelle je pose ma candidature conformément aux statuts du FCSI, articles 2.1.1 et annexe 1

A ▶ Ecole: _____
Ville: _____ Pays: _____
Dates: de _____ à _____
Diplôme: _____

B ▶ Ecole: _____
Ville: _____ Pays: _____
Dates: de _____ à _____
Diplôme: _____

CURICULUM VITAE / ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE (de la plus récente à la plus ancienne)

02

A ▶ Dates: de _____ à _____
Nom de l'employeur: _____
Adresse: _____
Code postal: _____ Ville: _____ Pays: _____
Votre fonction: _____ Vos responsabilités: _____

B ▶ Dates: de _____ à _____
Nom de l'employeur: _____
Adresse: _____
Code postal: _____ Ville: _____ Pays: _____
Votre fonction: _____ Vos responsabilités: _____

C ▶ Dates: de _____ à _____
Nom de l'employeur: _____
Adresse: _____
Code postal: _____ Ville: _____ Pays: _____
Votre fonction: _____ Vos responsabilités: _____

A ▶ REFERENCE DU PROJET N°1 (OBLIGATOIRE)

Nom du projet:			
Nom du client:			
Adresse : _____			
Code postal :	_____	Ville :	_____
		Pays :	_____
Personne à contacter:			
Fonction:			
Téléphone:			E-mail:
Type du projet:			
Taille du projet:			
Votre fonction au sein de ce projet:			
Terminé le (date):			

Quels services avez-vous rendu personnellement sur ce projet ?

Responsable du projet :

<input type="checkbox"/> Concours	
<input type="checkbox"/> Missions de base	
<input type="checkbox"/> Exécution	

PRIERE D'INCLURE LES ARTICLES / BROCHURES CONCERNANT CE PROJET

B ► REFERENCE DU PROJET N°2 (OBLIGATOIRE)

Nom du projet:	
Nom du client:	

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____ Pays : _____

Personne à contacter:	
Fonction:	
Téléphone:	E-mail:
Type du projet:	
Taille du projet:	
Votre fonction au sein de ce projet:	
Terminé le (date):	

Quels services avez-vous rendu personnellement sur ce projet ?

Responsable du projet :

<input type="checkbox"/> Concours	
<input type="checkbox"/> Missions de base	
<input type="checkbox"/> Exécution	

PRIERE D'INCLURE LES ARTICLES / BROCHURES CONCERNANT CE PROJET

C ▶ REFERENCE DU PROJET N°3 (OBLIGATOIRE)

Nom du projet :	
Nom du client :	

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____ Pays : _____

Personne à contacter :	
Fonction :	
Téléphone :	E-mail :
Type du projet :	
Taille du projet :	
Votre fonction au sein de ce projet :	
Terminé le (date) :	

Quels services avez-vous rendu personnellement sur ce projet ?

Responsable du projet :

<input type="checkbox"/> Concours	
<input type="checkbox"/> Missions de base	
<input type="checkbox"/> Exécution	

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

04

Nombre d'années/mois d'expérience en qualité de consultant :	
Nombre d'années/mois d'expérience dans l'industrie de la restauration :	
Votre société fait-elle des profits ou autres bénéfices résultant de la vente ou de la promotion d'équipement ou d'autres produits ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

COMPÉTENCES PROPOSÉES (Merci de cocher les case de votre choix s.v.p.)

05

<input type="checkbox"/> Comptabilité et audit	<input type="checkbox"/> Gestion qualité
<input type="checkbox"/> Architecture	<input type="checkbox"/> Conseil en évaluation - expertise
<input type="checkbox"/> Développement stratégie d'entreprise	<input type="checkbox"/> Développement durable
<input type="checkbox"/> Développement de concept	<input type="checkbox"/> Formation
<input type="checkbox"/> Conception de cuisines et de restaurants	<input type="checkbox"/> Management par la qualité
<input type="checkbox"/> Diététique	<input type="checkbox"/> Assistance à ouverture
<input type="checkbox"/> Distribution et achats	<input type="checkbox"/> Conseil en gestion des déchets
<input type="checkbox"/> Energie et Environnement	<input type="checkbox"/> Restauration d'aéroports
<input type="checkbox"/> Mobilisations de fonds - Finances	<input type="checkbox"/> Parcs d'attractions et à thème
<input type="checkbox"/> Sécurité sanitaire des aliments et hygiène	<input type="checkbox"/> Forces Armées
<input type="checkbox"/> Franchisage	<input type="checkbox"/> Concepts de marques
<input type="checkbox"/> Ressources humaines	<input type="checkbox"/> Restauration d'entreprises - Services traiteurs
<input type="checkbox"/> Architecture d'intérieur	<input type="checkbox"/> Casino
<input type="checkbox"/> Informatique	<input type="checkbox"/> Clubs
<input type="checkbox"/> Blanchisserie	<input type="checkbox"/> Grandes écoles - Universités
<input type="checkbox"/> Assistance en cas de litiges - Expertise	<input type="checkbox"/> Drugstore
<input type="checkbox"/> Conseil en recrutement et développement	<input type="checkbox"/> Centre de Congrès
<input type="checkbox"/> Etudes de marché, études de faisabilité	<input type="checkbox"/> Etablissements correctionnels - Prisons
<input type="checkbox"/> Marketing et communication	<input type="checkbox"/> Bateaux de croisières
<input type="checkbox"/> Mise au point des menus et des recettes	<input type="checkbox"/> Restauration traditionnelle
<input type="checkbox"/> Organisation des procédures et des systèmes d'exploitation	<input type="checkbox"/> Restauration rapide
<input type="checkbox"/> Audit d'organisation et ré engineering	<input type="checkbox"/> Restauration gastronomique

COMPÉTENCES PROPOSÉES (SUITE)

- Administration
- Hôpitaux – établissements de santé
- Hôtels – Motels
- Catering aérien
- Centre de loisirs – bien-être
- Ecoles primaire et secondaires – écoles privées
- Maisons de retraite
- Centre de loisirs

- Magasin de vente au détail
- Centres sportifs
- Supermarchés
- Brasseries – Restaurants à thèmes
- Tourisme
- Transports (restauration dans les trains – cars)
- Autre (précisez)
-

Date: _____

Signature:

www.fcsifrance.eu

