



DÉCLARATION DES MOYENS HUMAINS DE L'ENTREPRISE

Importance du personnel d'encadrement

Organisation générale

La Direction

HIÉ Laurent – Président
HIÉ Véronique – Directrice générale
HIÉ Anthony – Directeur général
HIÉ Alexis – Directeur général

Un service administratif composé de :

1 Responsable administratif
2 Assistantes Administration des ventes
3 Assistantes Service-Après-Ventes
1 Assistante comptable
2 Commerciaux de terrain
1 Chargée de communication

Un service technique composé de :

1 Directeur technique
1 Responsable de chantier
1 Responsable de maintenance
13 techniciens SAV/INSTALLATION

Un service Bureau d'études composé de :

1 Responsable Bureau d'études
1 Technicienne Bureau d'études
2 Assistantes Bureau d'études

Un service Logistique composé de :

1 Responsable Logistique

1 Livreur

 *Voici l'effectif moyen déclaré pour ces trois dernières années :*

EFFECTIF MOYEN DÉCLARÉ DES 3 DERNIÈRES ANNÉES

	Au 31/12/2023	Au 31/12/2022	Au 31/12/2021
Nb de salariés déclarés	36	40	35

Le personnel d'encadrement

M. HIE Laurent, Président

40 ans d'expérience dans le milieu de la cuisine en tant que responsable technique et technicien. En charge des études techniques concernant les équipements frigorifiques.

M. HIE Anthony, Directeur général

BAC électrotechnique bac pro (TFCA) technicien frigoriste et conditionnement de l'air.
Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie)

M. BRET DREVON Damien, Responsable de chantier

21 ans d'expérience dans le milieu de la cuisine professionnelle
CAP, BEP, BAC professionnel froid / climatisation et CAP électricien.
Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson, froid, fluide et laverie)

M. ALVES Harry, Responsable bureau d'études

BAC STI GE, BAC professionnel TMSEC, BTS fluides, énergies, environnements option C,
LICENCE professionnelle expert énergétique de la construction
8 ans d'expérience aux postes chargé d'études / support des ventes HVAC.
En charge des études techniques, des pièces graphiques et du suivi de chantier
Maîtrise d'AUTOCAD

MME. COQUELET Maëva, Technicienne bureau d'études

BAC pro Technicien d'étude du Bâtiment option Assistant d'Architecte
4 ans d'expérience au poste de collaboratrice maître d'œuvre.
En charge des études techniques, des pièces graphiques et du suivi chantier.
Maîtrise d'AUTOCAD

M. HALLU Jean-Michel, Gestionnaire

38 ans d'expérience professionnelle
En charge la gestion des stocks, supervision des préparations de commandes clients, suivi des retours de chantiers.

Le personnel technique

✓ *Au Service Après-Vente :*

⇒ **M. HIE Alexis, Responsable technique / Technicien monteur – SAV**

BAC STI, BTS Fluide énergie environnemental

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson et laverie)

⇒ **M. FAURE Laurent, Responsable maintenance / Technicien monteur – SAV**

BAC Maintenance des appareils et équipements ménagers et de collectivités, BEP

Electrotechnique, Certificat d'aptitude professionnelle électrotechniques

Plus de 20 ans d'expérience professionnelle

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson, froid, fluide et laverie)

M. FERRY Loïc, Technicien monteur – SAV

BAC pro électrotechnique, BTS fluides énergie et environnement.

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie)

Attestation d'aptitude fluide frigorigène catégorie I à IV n° 14005867/5

M. VIRETTO Hervé, Technicien monteur – SAV

BAC pro électrotechnique.

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson et laverie)

M. BERTOMEU Enrique, Technicien monteur – SAV

BAC pro électrotechnique énergie équipements communicants.

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson et laverie)

M. CHALAYE Nathan, Technicien monteur – SAV

BTS fluides énergie et environnement

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie)

Attestation d'aptitude fluide frigorigène catégorie I à IV n° 16008389-1

M. Sofiane CHAOUI, Technicien monteur – SAV

BAC PRO TFCA, BTS Fluides, énergies, domotique option B froid et conditionnement d'air

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson et laverie)

M. Elie QUIQUET, Technicien monteur – SAV

BAC PRO SEN, BTS Maintenances des systèmes électroniques numériques

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson et laverie)

M. BACQUET Axel, Technicien monteur – SAV

BTS maintenance des systèmes option B systèmes énergétiques et fluidiques en apprentissage

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson et laverie)

✓ *Au service installation chantier :*

⇒ **M. BRET DREVON Damien, Responsable de chantier**

21 ans d'expérience dans le milieu de la cuisine professionnelle

CAP, BEP, BAC professionnel froid / climatisation et CAP électricien.

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson, froid, fluide et laverie)

M. LUBRANO Jean-Noël, Technicien monteur

CAP – Monteur

Habilité à installer tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson et laverie)

M. BELMAIN Gregory, Technicien monteur

CAP Menuiserie – Bâtiment Agencement

25 Ans d'expérience dont 20 ans d'expérience au sein de l'entreprise CHARVET en montage et dépannage de cuisine professionnelle.

M. ROSSO Maxime, Technicien monteur

BAC PRO Technicien du froid et du conditionnement de l'air.

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie)

M. AUBENAS Maxence, Technicien monteur

BAC PRO SEN, BTS Maintenances des systèmes électroniques numériques

Habilité à intervenir sur tous types d'équipements (inox, électromécanique, cuisson et laverie)

Le personnel administratif

⇒ Mme HIE Véronique, Directrice

Présente depuis la création de la société, expérience professionnelle de 30 ans dont 10 années passées au sein d'un cabinet comptable
Comptabilité, ressources humaines

⇒ Mme DECHENE COTILLON Sandra, Responsable Administratif

BEP Compta, BAC STTG, BTS Assistante de gestion
Expérience professionnelle de plus de 15 ans
Comptabilité, litiges, administration générale

Mme MOTTE Tiffany, Assistante SAV

Bac Vente et BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client
Expérience professionnelle de 4 ans
Accueil téléphonique, programmation des visites de maintenance, planning SAV, demande de prix, devis, commandes

Mme CRUZ DA SILVA Sara, Assistante SAV

En apprentissage BTS Assistante de Gestion
Accueil téléphonique, rapports de maintenance et attestations de conformité sous visa du responsable technique

Mme. FONTANA Charlotte, Assistante SAV

ESA BAC Double diplôme Français Italien, BTS Assistant manager, Licence Commerce Vente et Marketing, Master manager stratégie commercial et marketing
Expérience professionnelle d'environ 7 ans
Accueil téléphonique, demande de prix, devis, commandes, facturation SAV et maintenance

Mme FONVIELLE Alicia, Assistante Bureau d'études

Bac STMG, BTS gestion de la PME
Accueil téléphonique, gestion commerciale, administration des marchés.

Mme. CLAIN Amandine, Assistante Bureau d'études

BEP Secrétariat – accueil
Accueil téléphonique, gestion commerciale, administration des marchés.

Mme VOLPATO Mélina, Assistante commerciale

Bac Gestion Administrative et niveau BTS Assistante de Gestion
Expérience professionnelle de 5 ans
Gestion commerciale, passage des commandes, suivi des dossiers, facturation

Mme BLACHON Audrey, Assistante commerciale

BTS Assistante de Gestion en apprentissage

Administration commerciale

Mme MARCONNE Johanna, Assistante comptable

En apprentissage Bac Professionnel Gestion et Administration

Comptabilité, administration générale

Mme. CASSIN Karla, Chargée de communication

Bac général, actuellement en apprentissage BTS Communication

Gestion du site internet/e-commerce, Ajout de produits au catalogue + mise à jour, gestion réseaux sociaux, création de support de communication, e-mailing etc.

Ci-dessous l'organigramme de la société.

