



## Positionnement du nom – Descriptif détaillé

Dans le domaine l'invention culinaire, Quiet Cook est un système de cuisson polyvalent qui vise principalement 3 objectifs. Le premier est la préservation des qualités nutritionnelles des aliments. Le second est l'adaptation à 3 modes de cuisson : à l'étouffée, à la vapeur douce et à l'eau. Le troisième est l'économie d'énergie. Ce système est à l'usage des professionnels et des particuliers. Il innove par l'introduction de l'ordinateur dans la cuisine. Il existe sous la forme de deux prototypes, un troisième est prévu en 2013 pour constituer une première série de matériels livrables en vue d'une fabrication à confier à un partenaire industriel.

La recherche de ce partenaire industriel est menée avec le soutien de la chambre de commerce et de l'industrie de Nantes - St Nazaire. Par ailleurs, l'IUT de Saint-Nazaire, qui est une composante de l'université de Nantes, forme des techniciens dont la spécialité est en adéquation avec l'invention. Ces techniciens terminent leur cursus par une licence professionnelle qui se déroule en alternance durant une année scolaire. Pour concrétiser ce partenariat, un étudiant en licence professionnelle "Capteurs, Instrumentation et Métrologie" pourrait être recruté en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage, en tant qu'apprenti, pendant un an, par une entreprise, avec le soutien de la chambre de commerce. Cet apprenti aurait pour mission, l'étude de cette industrialisation sur la base de directives à définir en relation avec l'entreprise.

Un site expérimental pour assurer la promotion de l'invention est en cours de prospection auprès de chaîne hôtelière Lucien Barrière de La Baule. Une réunion, en cours de préparation, prévoit de mettre autour d'une table les personnes chargées d'accueillir les clients de la Thalassothérapie, directeur, médecins, sophrologue, diététiciens, chef cuisinier. L'objectif est de proposer une nouvelle manière de cuisiner à l'attention, en particulier, de clients atteints par des problèmes de surpoids ou d'obésité.

Date de création : 3 juin 2013	Date d'édition : 3 juin 2013
Nom du fichier : D:\SCAO\CCI\Laurence THOUVENIN\Descriptif détaillé.doc	
REV : A	Page : 1/1