

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%  
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%  
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

**10 MOIS - NIVEAU 5** FICHE PUBLIÉE LE 20/06/25

CERTIFICATEUR : CFA TRAJECTOIRE / OPCO ATLAS

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation vise à acquérir les compétences nécessaires pour accompagner des projets de création ou de restructuration d'unités de restauration, depuis la conception jusqu'au suivi de chantier, en respectant la réglementation et les normes du secteur.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCPBC01 - Élaborer et mettre à jour les pièces techniques et graphiques nécessaires à la conception d'une unité de restauration  
RNCPBC02 - Mettre en oeuvre et suivre un chantier d'installation d'équipements de cuisine professionnelle au sein d'une unité de restauration

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

### Bloc 1 : Conception d'une unité de restauration

Étude de cas écrite (questions mises en situation)

Étude de cas écrite + oral (préparation longue + soutenance)

Étude de cas écrite (analyse dossier d'appel d'offre)

### Bloc 2 : Suivi de chantier d'installation

Étude de cas écrite + oral (analyse ordonnancement et logistique)

Étude de cas écrite (questions sur suivi, traçabilité, gestion des aléas)

## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

## MOYENS TECHNIQUES

- Espace de restauration avec distributeur de repas
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- Espace de détente

## TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

## DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 1an est de 980H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : Réponse sous 5 jours maximum  
Modalités d'inscription : Ci-dessous le QR code ou le lien

## POURSUITES D'ÉTUDES

- LP en génie thermique
- LP Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé, Environnement
- BTS GPME
- BTS Métiers du Géomètre-Topographe et de la Modélisation Numérique
- TP Chargé d'affaires BTP
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chargé(e) d'études en bureaux d'études spécialisés
- Concepteur de cuisines professionnelles
- Technico-commercial en équipement de restauration
- Assistant(e) chef de projet / chargé d'affaires
- ...

## PRÉ-REQUIS

Être titulaire du baccalauréat ou équivalent reconnu.

## CFA Trajectoire - Proxima

### Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr



## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

www.cfatrajectoire.fr



TAUX INDISPONIBLE NOUVELLE FORMATION