

# TFP - CHARGÉ D'ÉTUDES EN CUISINE PROFESSIONNELLES

Durée : 10 mois Niveau : 5 Type de formation : Alternance RNCP : publiée le 20/06/25

Certificateur : CFA Trajectoire



## OBJECTIF 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

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences

RNCPCB01 - Élaborer et mettre à jour les pièces techniques et graphiques nécessaires à la conception d'une unité de restauration

RNCPCB02 - 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)

## PRÉ-REQUIS

La certification s'adresse à des professionnels disposant d'une certification professionnelle de niveau 5 dans les domaines des études techniques du bâtiment généralistes ou spécialistes fluides / énergies, de l'hôtellerie / restauration, ou de l'installation / maintenance des équipements techniques des cuisines professionnelles ou d'une expérience professionnelle dans les domaines précités d'une durée minimale de 5 ans.

## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET



<https://cfatrajectoire.fr/inscription/>

## 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
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- Espace de détente
- Plateau technique commerce & soin santé

## 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 10 mois est de 600H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités d'inscription : scannez le QR code ou accédez grâce au lien

## POURSUITES D'ÉTUDES

- LMaster Ingénierie de la restauration, aménagement, gestion de projet technique, BIM ;
- ...

## 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

## DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



[cfatrajectoire.fr/nos-passarelles-cfa-trajectoire/](http://cfatrajectoire.fr/nos-passarelles-cfa-trajectoire/)

## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseaume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



[cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/](http://cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/)

## NOS RÉSULTATS

Taux de réussite global : 83%

Taux de satisfaction du CFA : 88%

Taux d'insertion global : 90%

Taux de participation au diplôme pour 2025 : NC%

Taux de réussite au diplômes pour 2025 : NC%

Taux de poursuite d'études : NC%

Pour nos formations de niveau 5 :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insersion professionnelle après 1 an sortants 2022 : 74%

Valeur ajoutée de l'établissement : +7points

(source INSERJEUNES Nov.25)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>



## RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat de travail ou de stage.

[cfatrajectoire.fr/nos-passarelles-cfa-trajectoire/](http://cfatrajectoire.fr/nos-passarelles-cfa-trajectoire/)

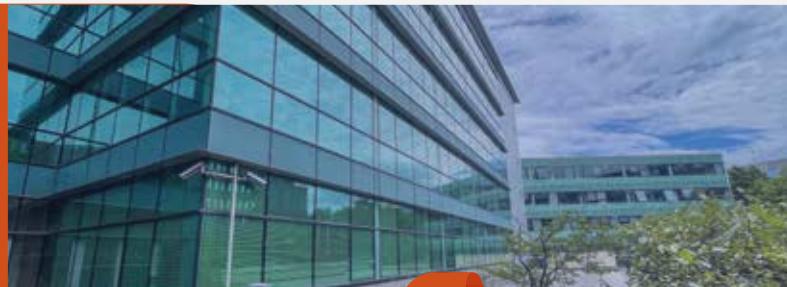
## CFA Trajectoire - Proxima

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

[contacts@cfatrajectoire.fr](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)

[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



2