

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

1 AN - NIVEAU 5 FICHE PUBLIÉE LE 20/06/25

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

Étude de cas travaillé durant l'année et évaluer en fin de formation

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 600 heures

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

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

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chargé(e) d'études en cuisines professionnelles
- Chargé(e) d'études en bureaux d'études spécialisés
- Concepteur(trice) en ingénierie de restauration
- Chef de projet installation de cuisines professionnelles
- ...

POURSUITES D'ÉTUDES

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

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 pré-cités d'une durée minimale de 5 ans.

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

