

OBTENIR LA CERTIFICATION DE CHARGÉ D'ETUDES EN CUISINES PROFESSIONNELLES

LE MÉTIER, EN BREF

Le chargé d'études en cuisines professionnelles participe à la création ou à la restructuration des cuisines pour divers établissements comme des restaurants, hôpitaux, etc. Il collabore avec des concepteurs ou chefs de projet spécialisés et réalise des représentations graphiques utilisées dans les plans de conception ou d'exécution d'un projet. Il maîtrise les techniques de production en restauration, les équipements spécifiques et la réglementation d'hygiène et d'environnement.

À PROPOS DE CETTE CERTIFICATION

Il s'agit d'un titre à finalité professionnelle qui permet d'acquérir les connaissances, les savoir-faire et les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Chargé d'études en cuisines professionnelles.

Cette certification équivaut à un niveau de formation bac + 2.

À QUI S'ADRESSE LA CERTIFICATION DE CHARGE D'ETUDES EN CUISINES PROFESSIONNELLES ?

A toute personne issue d'un cursus lié aux 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 :

- ▶ d'une certification de niveau 5 (bac + 2) dans les domaines précités
- ▶ ou d'une expérience professionnelle dans les domaines précités d'une durée minimale de 5 ans.

COMMENT Y ACCÉDER ?

Le titre à finalité professionnelle Chargé d'études en cuisines professionnelles peut s'acquérir :

- ▶ pendant la réalisation d'un contrat de professionnalisation
- ▶ en formation continue

ACQUIS À VALIDER

L'obtention du titre à finalité professionnelle Chargé d'études en cuisines professionnelles repose sur la validation de 2 modules, appelés "blocs de compétences".

BLOC 1

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

BLOC 2

Mettre en oeuvre et suivre un chantier d'installation d'équipements de cuisine professionnelle au sein d'une unité de restauration

ACTIVITÉS

- ▶ Traitement et communication des informations sur le projet de restauration
- ▶ Proposition d'une note de synthèse programmatique et formalisation du plan de process de l'unité de restauration
- ▶ Sélection et implantation des équipements, avec définition des besoins techniques des équipements de cuisines professionnelles et examen des offres des entreprises
- ▶ Organisation et coordination de l'installation des équipements de cuisine professionnelle
- ▶ Suivi du chantier d'installation
- ▶ Contribution aux opérations avant la réception de l'unité de restauration

Ce titre est délivré par la Commission Paritaire Nationale pour l'emploi de la branche des bureaux d'études techniques, des cabinets d'ingénieurs-conseils et des sociétés de conseils afin de répondre aux exigences de la profession pour le métier de Chargé d'études en cuisines professionnelles. Il a été conçu par des représentants du secteur en collaboration avec des professionnels et des experts du domaine.

L'OPCO Atlas, l'opérateur de compétences des services financiers et du conseil, soutient la branche pour délivrer et mettre en œuvre cette certification professionnelle.

**POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS SUR
LE TITRE A FINALITÉ PROFESSIONNELLE
CHARGÉ D'ETUDES EN CUISINES PROFESSIONNELLES,
CONNECTEZ - VOUS SUR opco-atlas.fr**

