

SYNDICAT NATIONAL

DES ENTREPRISES DU FROID,

DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINES

PROFESSIONNELLES

E DU CONDITIONNEMENT DE L'AIR

LES INFOS DU SNEFCCA

Formation n°2025/03 - Juillet 2025

Une nouvelle formation en alternance pour la conception de cuisines professionnelles

Le Snefcca a collaboré, avec le syndicat Cinov Restauconcepteurs, à la création d'une certification en alternance d'une année pour les concepteurs de cuisines professionnelles, le Titre à Finalité Professionnelle (TFP) de chargé d'études en cuisines professionnelles. La première session de formation sera ouverte dès la mioctobre 2025.

Une formation construite par des professionnels

Le TFP est organisé en 2 blocs de compétences :

- 1. Elaborer et mettre à jour les pièces techniques et graphiques nécessaires à la conception d'une unité de restauration,
- 2.Mettre en œuvre et suivre un chantier d'installation d'équipements de cuisine professionnelle au sein d'une unité de restauration.

La formation se déroule en alternance (**contrat de professionnalisation de 1 an**), au <u>CFA Trajectoire</u> dans le centre de Guyancourt (78), selon le rythme de 2 semaines en CFA et 3 semaines en entreprise, soit 600 heures de formation.

La certification de **niveau Bac 2** est ouverte à toute personne issue du secteur notamment de l'installation et de la maintenance des équipements techniques

des cuisines professionnelles, disposant déjà d'un niveau 5 (bac 2) ou d'une expérience professionnelle dans le domaine visé d'une durée minimale de 5 années.

Les cours seront dispensés par des formateurs et également par des professionnels du métier.

La Branche professionnelle a obtenu la prise en charge de cette formation par l'OPCO EP pour les installateurs appliquant la convention collective IDCC 1412.

Plus de détails : plaquette jointe

Les entreprises du secteur sollicitées

Afin que cette 1ère session puisse démarrer, les entreprises souhaitant accueillir des alternants doivent se manifester rapidement.

De même, si des salariés actuellement en fin de cycle d'alternance sont intéressés, dans les 2 cas, contactez rapidement les personnes suivantes.

Pour le Cinov:

- Aurelien Bluon : aurelien.bluon@ac2r.eu
- Gilles Castel : gsirgc@gsir.fr
- Paul Montegut : paul.montegut@free.fr

Pour <u>le Snefcca</u> : F. Coblence, juridique@snefcca.com

Fichiers en téléchargement :

Obtenir la certification de chargé d'études en cuisines professionnelles : (https://www.snefcca.com/Data/downloads/Article/6038400753_954_plaquette-de-com_cecp_v2.pdf)