

CQP Assistant-concepteur en ingénierie de restauration.

RNCP15578 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	233n
Code(s) ROME	F1102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	22/07/2017

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) des bureaux d'études techniques, cabinet d'ingénieurs conseils, sociétés de conseils (SYNTEC - CINOV) - Fédération SYNTEC

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'Assistant concepteur Ingénieur de restauration et d'hôtellerie ou encore Restauconcepteur a pour mission de concevoir et faire réaliser des cuisines et des espaces de restauration commerciale, collective, et hôtelière.

Il intervient sous la responsabilité d'un chef de projet, dans le processus de maîtrise d'œuvre et/ou dans l'assistance au maître d'ouvrage

Ses principales activités sont les suivantes :

Concevoir un projet d'implantation d'une unité de restauration à différents stade : esquisse, avant projet sommaire (APS), avant projet définitif (APD) et projet (PRO)

Mettre en œuvre le projet et assurer le suivi du chantier jusqu'à son terme

Rédiger le cahier des charges spécifique à la restauration (DCE)

Rédiger des appels d'offre technique

Conseiller et assister le maître d'ouvrage

Il peut être amené également à participer à la formation des personnels de restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées de l' Assistant Concepteur Ingénieur de Restauration sont les suivantes :

Analyser le programme du maître d'ouvrage

Définir un process pour concevoir des implantations au stade d'avant projet sommaire (APS)

Formaliser le projet à différents stades Formaliser le projet au stade d'avant projet définitif (APD)

Rédiger et organiser un appel d'offre d'équipements de restauration PRO DCE

Viser et faire réajuster les plans d'exécution réalisés par les entreprises

Participer aux réunions de chantier pour les lots spécifiques

Coordonner sur le chantier les travaux pour les lots spécifiques

Participer à la cellule de synthèse

Réceptionner les travaux et participer aux opérations de parfait achèvement

Communiquer avec les acteurs et partenaires du projet

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'Assistant Concepteur Ingénieur de Restauration travaille :

Dans les bureaux d'études spécialisés en ingénierie de restauration (restauconcepteurs)

Dans les Bureaux d'Etudes Techniques généralistes

Dans les sociétés de restauration et hôtellerie

Chez les ensembliers, installateurs et fabricants

Pour des maîtres d'ouvrages, des services constructeurs, des collectivités territoriales, grandes entreprises

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Assistant concepteur

Assistant de projet

Adjoint chef de projet

Projeteur

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très faible (1/5)
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	2 300 €
Familles professionnelles (FAP)	U1X82 — Graphistes, dessinateurs, stylistes, décorateurs et créateurs de supports de communication visuelle · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	3 755
Jugés difficiles à recruter	20 %
Emplois saisonniers	22 %
Familles professionnelles (FAP)	U1X82 — Graphistes, dessinateurs, stylistes, décorateurs et créateurs de supports de communication visuelle

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury est composé au minimum de 3 personnes :

- Du Président de jury, membre de la CPNE
- Au moins 2 personnes habilitées par la CPNE (professionnels de la grande cuisine, experts techniques, salariés ou employeurs),

Peuvent également participer au jury, sans voix délibérative :

- 1 ou 2 professionnels des entreprises d'accueil des stagiaires (salariés ou employeurs)
- 1 ou 2 représentants de l'organisme de formation (enseignants ou professionnels)

Le pourcentage de personnes extérieures au dispositif conduisant au CQP est au minimum de 66 %

COMPOSITION DU JURY — VAE

Les commissions d'évaluation (personnes chargées d'assurer l'entretien avec le candidat) sont composées de 3 membres :

- o Un formateur
- o 2 professionnels de la grande cuisine (salarié ou employeur) dont un au moins habilité par la CPNE

Le nombre de commissions d'évaluation à constituer est fonction du nombre de candidats à valider.

Le jury plénier :

Il est composé de l'ensemble des évaluateurs des commissions et d'un président qui est un représentant de la branche professionnelle, membre de la Commission Nationale Paritaire pour l'Emploi (CPNE).

Le pourcentage du nombre de personnes extérieures au dispositif conduisant au CQP est de 75%

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 22/07/2017

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP22937

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/15578/>