

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 15578**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Assistant-concepteur en ingénierie de restauration.

Nouvel intitulé : Assistant-concepteur en ingénierie de restauration.

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION |
|--|---|
| 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 | Délégué général |

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

Code(s) NSF :

233n Etudes et projets d'agencement intérieur, architecture d'intérieur

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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

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

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

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 ensembleurs, installateurs et fabricants

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

Assistant concepteur

Assistant de projet

Adjoint chef de projet

Projeteur

Codes des fiches ROME les plus proches :

F1102 : Conception - aménagement d'espaces intérieurs

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Après formation, la certification se compose de 5 unités :

Unité 1 : Définir un process pour concevoir des implantations au stade de APS

Production d'un ou deux projets au stade APS évalués en centre de formation

Unité 2: Formaliser le projet au stade d'avant projet définitif APD

Production d'un projet intermédiaire au stade APD évalué en centre de formation

Production d'un projet final au stade APD évalué par le jury

Unité 3 : Rédiger et organiser un appel d'offre d'équipement de restauration PRO-DCE-ACT

Production d'un projet final intégrant un DCE évalué par le jury

Unité 4 : Réaliser le suivi d'un chantier jusqu'à son terme DET AOR

Un rapport d'activité portant sur le suivi d'un chantier (mené par le tuteur en entreprise)

Unité 5 Communiquer avec les acteurs et partenaires du projet

La mise en situation de soutenance du projet final devant le jury

La formalisation du document support du projet final

La formalisation et soutenance du rapport de stage

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

| CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION | OUINON | COMPOSITION DES JURYS |
|--|--------|---|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant | X | |
| En contrat d'apprentissage | X | |
| Après un parcours de formation continue | X | |
| En contrat de professionnalisation | X | <p>Le jury est composé au minimum de 3 personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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) <p>Le pourcentage de personnes extérieures au dispositif conduisant au CQP est au minimum de 66 %</p> |
| Par candidature individuelle | X | |
| Par expérience dispositif VAE prévu en 2012 | X | <p>Les commissions d'évaluation (personnes chargées d'assurer l'entretien avec le candidat) sont composées de 3 membres :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Un formateur o 2 professionnels de la grande cuisine (salarié ou employeur) dont un au moins habilité par la CPNE <p>Le nombre de commissions d'évaluation à constituer est fonction du nombre de candidats à valider.</p> <p>Le jury plénier :</p> <p>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).</p> <p>Le pourcentage du nombre de personnes extérieures au dispositif conduisant au CQP est de 75%</p> |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| Accessible en Nouvelle Calédonie | | X |
| Accessible en Polynésie Française | | X |

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 10 août 2012 publié au Journal Officiel du 22 août 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle Assistant concepteur en ingénierie de restauration avec effet au 22 août 2012, jusqu'au 22 août 2017.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

FAFIEC : www.fafiec.fr

CINOV : www.cinov.fr

IRECO : <http://ireco-acir.fr/>

Lieu(x) de certification :

Fédération CINOV (Paris)

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

IRECO - Lyon

Historique de la certification :

Le CQP Assistant Concepteur Ingénieur de Restauration a été construit au cours des années 2001/2002, sa mise en œuvre définitive a été validée par la CPNE réunie le 14 mars 2002.

Certification suivante : Assistant-concepteur en ingénierie de restauration.