

CQP

Concepteur en Ingénierie de Restauration (CIR)



Le concepteur en ingénierie de restauration a pour mission de concevoir et faire réaliser des cuisines et des espaces de restauration collective et/ou commerciale en intégrant tout au long de ses activités une dimension de conseil. Il se situe dans le processus de maîtrise d'œuvre mais peut aussi intervenir dans l'assistance au maître d'ouvrage ou encore de conseil auprès du client.

INGÉNIERIE

CONDITIONS D'ACCÈS

Titulaires d'une certification professionnelle de niveau 5 (Bac+2) liée au métier. Les candidats n'ayant pas le niveau de qualification requis peuvent postuler sous certaines conditions d'expérience professionnelle.

SÉLECTION À LA FORMATION

Admission sur dossier, tests et entretien.

DURÉE DU PARCOURS COMPLET DE FORMATION

Formation : 616 h

Préparation et évaluation :
107 h

PARCOURS PERSONNALISABLE

Les candidats peuvent accéder au CQP par un parcours modularisé (blocs de compétences).

COMPÉTENCES CLÉS À DÉVELOPPER

BLOC DE COMPÉTENCES 1

Réaliser des études de conception pour l'implantation d'une unité de restauration

- + analyser le préprogramme ou le programme de restauration en vue d'en étudier sa faisabilité et/ou de concevoir une unité de restauration,
- + réaliser un diagnostic, sur demande du client ou dans le cadre de l'implantation d'une unité de restauration sur un site à réhabiliter ou à réutiliser, en vue d'établir un état des lieux du bâtiment et de vérifier la faisabilité du projet,
- + proposer une solution globale technique, architecturale et économique [voire une solution et ses variantes] en traduisant sous formes graphiques et sur pièces écrites le programme de restauration du client,
- + présenter les résultats de l'étude du diagnostic et/ou le dossier d'esquisse au client, effectuer les ajustements nécessaires au sein du programme de restauration et le valider,
- + concevoir un agencement de l'unité de restauration optimisé et sécurisé et décrire son mode de fonctionnement en conformité avec le programme de restauration et la réglementation en vigueur,
- + définir les dispositions techniques (structure, coque, fluide, réseaux, etc.) nécessaires à la mise en œuvre du projet d'implantation de l'unité de restauration,
- + ajuster le calendrier de réalisation et établir l'estimation provisoire du coût prévisionnel des travaux au regard des précisions apportées, en conformité avec le programme de restauration,
- + formaliser le dossier APS, le présenter auprès du client pour validation et ajuster au besoin le programme de restauration,
- + définir et caractériser les équipements, les matériaux et les raccordements

nécessaires à chaque lot de l'unité de restauration en conformité avec le programme de restauration et la réglementation en vigueur,

- + finaliser le calendrier de réalisation et établir l'estimation définitive du coût prévisionnel des travaux au regard des précisions apportées,
- + formaliser le dossier APD, le présenter auprès du client pour validation, effectuer les ajustements nécessaires. Arrêter définitivement le programme de restauration.

BLOC DE COMPÉTENCES 2

Accompagner la passation des contrats et suivre les travaux pour l'implantation d'une unité de restauration

- + rédiger le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) en vue de la consultation des entreprises,
- + constituer le dossier de consultation des entreprises (DCE) selon la réglementation en vigueur,
- + analyser les offres reçues, en vérifier la conformité technique par rapport au DCE et s'assurer de la fiabilité financière de l'entreprise. Demander au besoin des ajustements auprès de l'entreprise,
- + conseiller le client sur l'(les) entreprise(s) à retenir,
- + réaliser ou faire réaliser par les entreprises sélectionnées les plans d'exécution et de spécifications du chantier, les contrôler et les viser en vue de la mise en œuvre des travaux du lot « équipement de cuisine »,
- + suivre le bon déroulement technique, financier et calendaire des travaux du lot « équipement de cuisine »,
- + effectuer les opérations de réception afin de valider la conformité des travaux liés au lot « équipement cuisine ».

DESSCRIPTIF DES UNITÉS DE FORMATION

Le parcours de formation du CQP CIR se décline en 3 unités de formation.



RETROUVEZ LES PROGRAMMES DE FORMATION DÉTAILLÉS SUR moncqp.bureaux-etudes.opco-atlas.fr