



Concepteur en Ingénierie de Restauration (CIR)

Événement

Niveau de sortie : Sans

Type de certification : Métier

Certificateur : Branche

Le Concepteur en Ingénierie de Restauration (CIR) a pour mission de concevoir et faire réaliser des cuisines et des espaces de restauration collective et/ou commerciales en intégrant tout au long de ses activités une dimension de conseil.

Il intervient sous la responsabilité d'un responsable hiérarchique, cependant pour la plupart des opérations il est amené à travailler en autonomie au plan technique, c'est-à-dire dans l'exercice de son art.

Il se situe dans le processus de maîtrise d'œuvre (entité ou personne choisie par le maître d'ouvrage pour la réalisation d'un projet) mais peut aussi intervenir dans l'assistance au maître d'ouvrage (entité ou personne porteuse du projet), et encore de conseil auprès du client.

Compétences clés à développer

- Bloc n°1 : concevoir un projet d'implantation d'une unité de restauration
- Bloc n°2 : mettre en œuvre et suivre un projet d'implantation d'une unité de restauration
- Compétence hors bloc : communiquer et argumenter de manière écrite et orale tout au long du projet auprès des différents intervenants

Bloc de compétence 1

Concevoir un projet d'implantation d'une unité de restauration

U1 - Le métier de Concepteur en Ingénierie de Restauration

U2 - Marchés Publics/privés d'études et de travaux

U3 - Fluide - Energétique

U4 - Energie électrique

U5 - Conception et second d'œuvre

U6 - Caractéristiques d'un bâtiment

U7 - Textes législatifs

U8 - Principes d'ergonomie
U9 - Utilisation d'une application graphique
U10 - Conception d'un projet d'implantation

Bloc de compétence 2

Ingénierie de restauration

U11 - Analyser le programme de maître d'ouvrage
U12 - Utilisation d'une application graphique
U13 - Formalisation d'un projet d'implantation
U14 - Respect des règles d'hygiène
U15 - Suivi de chantier
U16 - Le diagnostic d'une unité existante

Compétence hors bloc

Communiquer et argumenter de manière écrite et orale tout au long du projet auprès des différents intervenants

U17 - Rédaction d'un appel d'offres dans le cas d'assistance à la M.O.
U18 - Formalisation d'un projet d'implantation
U19 - La communication et l'argumentation
U20 - Communication professionnelle en anglais

Conditions d'accès

Le CQP Développeur Nouvelles Technologies s'adresse aux candidats titulaires :

- D'une certification professionnelle de niveau III liée au métier, par exemple :
 - BTS Hôtellerie-Restauration ;
 - BTS Industriel Fluides, énergies, domotique ;
 - BTS de la construction
 - DUT Génie Civil - Construction durable (pour les métiers de dessinateurs-projeteurs)

Ou

- ayant 3 ans d'expérience dans un métier exercé dans le domaine de la restauration à une fonction à *minima* de niveau 2 des « Etam » de la Convention Collective Nationale

Ou

- ayant une expérience d'au moins 3 ans sur l'un des blocs de compétences du CQP Concepteur en Ingénierie de Restauration (CIR) :
 - Concevoir un projet d'implantation d'une unité de restauration
 - Mettre en œuvre et suivre un projet d'implantation d'une unité de restauration
- Jeunes de moins de 26 ans
- Salariés
- Demandeurs d'emploi de plus de 26 ans

Sélection

Admission sur dossier, tests et entretiens

Durées

- Parcours de formation en alternance.
- La durée indicative de la formation est de 616 heures

Métiers

- [Responsable restauration - Événement](#)

Organismes de formation

DTP Conseils et Formation

- Couverture géographique : Agen, Deauville Lourdes, Paris Toulouse
- Adresse : 141avenue Jean Jaurés - 47 Agen
- Contact : Mélanie Lecomte
- Tél : 05 53 98 60 12 / 06 89 90 69 41
- Mail : melanie.lecomte@dtpconseilsetformations.com

ESICS 2.0

- Couverture géographique .: La Rochelle
- Contact : Martine Dehaud-Verdier
- Tél : 05 46 34 13 13
- Mail : mdehaud-verdier@esics.com

IPTIC

- Couverture géographique : Paris

- Adresse : 50 ter rue de Malte - 75011 Paris
- Contact : Benoît Mariage
- Tél : 06 33 20 53 66
- Mail : bmariage@iptic.fr

Code RS/RNCP

RNCP22937