



SYNDICAT NATIONAL
DES ENTREPRISES DU FROID,
DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINES
PROFESSIONNELLES
& 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 mi-octobre 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 [CFA Trajectoire](#) 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 le Snefcca : F. Coblence, juridique@snefcca.com

Fichiers en téléchargement :

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