



REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES ET COMPETENCES DU TITRE PROFESSIONNEL

Technicien d'Intervention en Froid et Equipements de
Cuisines Professionnelles

Site : <http://www.emploi.gouv.fr>

Ce document a été réalisé avec la collaboration de :

Chef de projet

BEN SADIA ALI

Participants pour les centres

Participants pour la Direction de l'Ingénierie

Responsable d'unité sectorielle

Sommaire

Introduction

- 1 - Contexte, enjeux de l'étude
- 2 - Eléments de l'environnement socioprofessionnel

Cadrage de l'emploi

- 1 - Les références ROME
- 2 - Les conventions collectives
- 3 - Classifications des emplois dans ces conventions collectives

Démarche d'étude

- 1 - Synthèse du modèle TIECP antérieur
- 2 - Méthodologie d'enquête

Argumentaire des choix

- 1 - Analyse des résultats de l'étude
- 2 - Evolutions du titre

Fiche Emploi-type

Fiches Activités-types

Fiches Compétences

Annexes

- Annexe 1 : Tableau de vérification des activités-types
- Annexe 2 : Tableau d'affectation des activités-types par typologie d'entreprises
- Annexe 3 : Tableau de rapprochement activités/compétences



Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Introduction

1. CONTEXTE, ENJEUX DE L'ETUDE

Cette étude porte sur le réexamen du Titre professionnel « Technicien d'Intervention en Equipements de Cuisines Professionnelles » dont l'arrêté de spécialité du 27 octobre 2006 est paru au JO le 18 novembre 2006 pour une durée de 4 ans.

L'enjeu de l'étude est de vérifier que la modélisation du titre TIECP est pertinente et d'analyser l'impact des évolutions techniques, sociologiques, économiques et environnementales.

2. ELEMENTS DE L'ENVIRONNEMENT SOCIOPROFESSIONNEL

Le secteur professionnel

Le secteur professionnel est composé d'entreprises qui assurent les grandes activités de construction, d'installation, de maintenance et d'exploitation dans les quatre domaines que sont

1. Le froid commercial.
2. Le froid industriel.
3. Les équipements techniques de cuisines professionnelles.
4. Le conditionnement d'air et la climatisation.

Les chiffres du secteur de la cuisine professionnelle

Le secteur :

- ▶ Réalise un chiffre d'affaire de près de 6,5 milliards :
 - 2,3 pour les entreprises de construction,
 - 4,2 pour les entreprises d'installation et de service après vente.
- ▶ Comporte 48 entreprises de fabrication, des concessionnaires des différentes marques et des entreprises du secteur froid climatisation dotées d'un secteur cuisine professionnelle.
- ▶ Emploie environ 5400 personnes dont 2000 techniciens d'intervention.
- ▶ Les établissements de fabrication sont de petites structures, pour 90 % d'entre eux ils comptent moins de 200 salariés. Les établissements d'installation sont eux des structures de moins de 10 salariés, la moyenne d'employés est de 8.

Le cœur de l'activité des entreprises de fabrication est basé sur les équipements de cuisine professionnelle.

Le cœur de l'activité des concessionnaires est basé sur les équipements de cuisine professionnelle.

Le cœur de l'activité des entreprises d'installation est la production frigorifique et le conditionnement d'air.

L'équipement des cuisines professionnelles prend une part de plus en plus importante dans l'activité du secteur professionnel.

L'essor entrepris depuis plusieurs années continue d'évoluer, les normes d'hygiène en vigueur et la restauration hors foyer évoluent.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Les évolutions techniques

Trois facteurs d'évolution sont pris en compte

- ▶ Les facteurs économiques
 - Internationalisation.
 - Concentration des entreprises, diminution du nombre, augmentation de la taille.
 - Compétitivité en accroissement, réduire la non-qualité.
 - Progression du secteur de la maintenance.

- ▶ Les facteurs réglementaires
 - Réglementation sur les fluides frigorigènes selon le code de l'environnement.
 - Attestations de capacité et d'aptitude..
 - Réglementation sur les fluides combustibles (DTU 61.1)
 - Le respect de la « chaîne du froid ».
 - Les normes qualités AFAQ.
 - La certification « HACCP ».
 - L'habilitation électrique du personnel.

- ▶ Les facteurs technologiques
 - La standardisation des machines.
 - Les solutions d'économie d'énergie.
 - Les techniques de maîtrise de la flamme.
 - L'automatisation, le contrôle technique GTC.
 - Les nouveaux fluides frigorigènes et huiles frigorigères.
 - Les normes et concepts de la maintenance.
 - L'évolution des techniques de ventilation, de climatisation de confort (traitement d'air et acoustique).

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Cadrage de l'emploi

1. LES REFERENCES ROME

Les dénominations employées par le ROME (Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois) pour identifier cet emploi - métier sont référencées « I1304 » et « I1306 ».

« I1304 Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation »

Définition

- Effectue l'entretien, le dépannage, la surveillance et l'installation d'équipements, de matériels industriels ou d'exploitation de conception pluritechnologique, selon les règles de sécurité et la réglementation.
- Peut effectuer la planification d'opérations de maintenance ou d'installation d'équipements.
- Peut coordonner une équipe.

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un Bac professionnel ou un Bac+2 (BTS/DUT) en maintenance, mécanique, électricité, automatisme, électronique, électrotechnique.

Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité -CACES- conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement peu(ven)t être requis.

Des habilitations spécifiques (électrique, nucléaire, ...) sont exigées selon le secteur d'activité.

La pratique de l'anglais (vocabulaire technique) peut être demandée.

Conditions d'exercice de l'activité

- L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'entreprises industrielles (construction automobile, production d'énergie, sidérurgie, chimie, ...), de transport, de sociétés de services, de services après-vente de
- constructeurs ou de distributeurs d'équipements, des armées en relation avec différents intervenants (production, méthode, sécurité, client, ...). Elle peut impliquer des déplacements.
- Elle varie selon le secteur (métallurgie, sidérurgie, ferroviaire, ...), le mode d'organisation (topomaintenance, ...), le type et le degré d'automatisation des équipements du site.
- Elle peut s'exercer par roulement, les fins de semaine, jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes.
- Elle peut s'effectuer en hauteur, en zone à risques (toxicité, corrosivité, explosibilité) et impliquer le port de charges.
- Le port d'équipements de protection (chaussures de sécurité, gants, masque, ...) est exigé.

Activités de base

- Effectuer le montage et l'installation d'éléments ou de sous-ensembles de l'équipement industriel ou d'exploitation selon les dossiers machines, les documentations, ...
- Réaliser les réglages de mise au point de l'équipement industriel ou d'exploitation et contrôler son fonctionnement
- Localiser la panne sur l'installation de production ou d'exploitation et déterminer les solutions techniques et les conditions de remise en état de l'équipement
- Identifier, réparer ou remplacer les organes et les éléments des systèmes défectueux (engrenages, roulements à billes, distributeurs hydrauliques, automatismes, ...)
- Modifier ou adapter les équipements selon les impératifs de production (cadences, nouveaux produits, ...) ou les évolutions réglementaires
- Présenter les spécificités techniques aux clients ou aux utilisateurs et les accompagner dans la prise en main de l'équipement
- Renseigner les supports de suivi d'intervention et transmettre les informations au service concerné

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

« Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air » (I1306).

Définition

- Effectue l'installation, la mise en service et la maintenance d'installations frigorifiques (froid commercial, froid industriel, ...) ou d'équipements de conditionnement d'air et de climatisation (à détente directe, à circuits secondaires de refroidissement, centralisé, ...), selon les règles de sécurité et la réglementation.
- Peut intervenir sur des installations de cuisines professionnelles.
- Peut effectuer des opérations de dépannage sur des installations de chauffage.

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS, DUT) dans les secteurs du froid, de la climatisation, du génie thermique, de l'électrotechnique, ... Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité -CACES- conditionné(s) par une visite médicale d'aptitude à renouveler périodiquement peu(ven)t être requis. Des habilitations spécifiques (électrique, gaz, ...) sont requises.

Conditions d'exercice de l'activité

- L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'entreprises d'installation et de maintenance d'équipements en froid, en conditionnement d'air ou au sein de service de montage, de Service Après-Vente de constructeurs.
- Elle peut impliquer des déplacements.
- Elle varie selon les secteurs (froid commercial, froid industriel, conditionnement d'air, ...) et les lieux d'intervention (grandes surfaces, laboratoires de transformation alimentaire, entrepôts frigorifiques, usines de production industrielle, ...).
- L'activité peut s'exercer les fins de semaine et être soumise à des astreintes et à des variations saisonnières.
- Le port d'équipements de protection (gants, chaussures de sécurité, ...) est exigé.

Activités de base

- Positionner et fixer les groupes, condenseurs, tubes, câbles électriques, ... de l'installation frigorifique, de conditionnement d'air, ...
- Dimensionner, poser les tuyauteries et effectuer le branchement des réseaux (fluides frigorigènes, eau, air, ...)
- Vérifier la conformité de l'installation, contrôler l'étanchéité et déterminer la charge de fluide frigorigène, tirer au vide l'installation et charger le circuit
- Mettre en service l'installation, ajuster les réglages (paramètres de fonctionnement, de régulation, températures, pressions, ...)
- Détecter les dysfonctionnements et déterminer les opérations de remise en état de l'installation par l'appoint de fluide, ajustement des cycles, échange standard, réparation, ...
- Renseigner les supports de suivi d'intervention et transmettre les informations au service concerné

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

2. LES CONVENTIONS COLLECTIVES

Ces emplois / métiers peuvent être rattachés à deux conventions collectives nationales.

- **La convention collective nationale du Journal Officiel n° 3023**

Installation, entretien, réparation et dépannage de matériels aéraulique thermique et frigorifique.

- **La convention collective nationale de la Chambre Syndicale Nationale des Entreprises du Froid, d'équipements de Cuisines professionnelles et du Conditionnement de l'Air (SNEFCCA)**

Entreprises d'installation, entretien, réparation et dépannage de matériels aéraulique thermique et frigorifique et connexes.

Ces conventions définissent sept niveaux de classification qui permettent de positionner le professionnel selon trois critères :

1. Technicité, diplômes ou connaissances équivalentes, expérience.
2. Responsabilités et contenu de l'activité.
3. Initiatives et autonomie.

3. CLASSIFICATIONS DES EMPLOIS DANS CES CONVENTIONS COLLECTIVES

Niveau 1 : Ouvrier d'exécution (*niveau d'accueil à l'emploi / métier*)

Niveau 2 : Ouvrier professionnel (*premier niveau de qualification*)

Niveau 3 : Technicien d'intervention (*niveau de maîtrise professionnelle*)

Ce niveau 3 des conventions collectives est celui de l'emploi-type visé :

D'après des instructions précises et détaillées et des informations fournies sur le mode opératoire et sur les objectifs, exécution de travaux comportant :

- L'analyse et l'exploitation simple d'informations du fait de leur nature ou de leur répétition en application des règles d'une technique déterminée. Ces travaux sont réalisés par la mise en œuvre de procédés connus ou en conformité avec un modèle indiqué.
- L'exécution de travaux qualifiés comportant des opérations qu'il faut coordonner en fonction de l'objectif à atteindre. Eventuellement responsabilité technique du travail exécuté par du personnel de qualification moindre.

Il possède les connaissances techniques de base de l'emploi / métier, ainsi qu'une qualification qui lui permet de respecter les règles professionnelles.

Il acquiert ses connaissances soit par formation professionnelle (niveau IV), initiale ou continue, soit par expérience professionnelle.

Il est sous le contrôle direct d'un agent d'un niveau de qualification supérieur.

Niveau 4 : Agent de maîtrise (*niveau de maîtrise professionnelle*)

Niveau 5 : Chef d'atelier, de travaux, de service installation, de dépannage (*niveau de maîtrise professionnelle*)

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Démarche d'étude

1 - SYNTHÈSE DU MODÈLE TIECP ANTERIEUR

Le titre de Technicien d'Intervention en Équipements de Cuisines Professionnelles a été créé en 2003.

Rappels :

- **Définition de l'emploi-type**

Le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles est un professionnel capable d'étudier, d'installer, de mettre en service et de maintenir les équipements utilisés pour la conservation de denrées périssables brutes ou transformées, la transformation des denrées périssables brutes, la cuisson des denrées, la distribution des denrées, la laverie, la ventilation des cuisines professionnelles.

Le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles peut également être amené à diriger une équipe de monteurs sur un chantier d'installation, assister un responsable de SAV, proposer à la clientèle des modifications d'équipements en vue de l'amélioration de leurs conditions de fonctionnement et d'en préparer le chiffrage.

- **Liste des activités types**

- **AT 1** : étudier, installer et mettre en service des équipements électromécaniques de cuisines professionnelles.
- **AT 2** : étudier, installer et mettre en service des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- **AT 3** : étudier, installer et mettre en service des équipements de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles.
- **AT 4** : maintenir au niveau IV des équipements électromécaniques, frigorifiques, de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles.

2 - METHODOLOGIE D'ENQUETE

La méthode employée pour l'élaboration du Référentiel de l'Emploi, des Activités et des Compétences est basée sur une analyse prospective du domaine.

Pour actualiser ce document, nous nous appuyons particulièrement sur :

- la note de synthèse et de veille 2009 sur le secteur du Froid,
- les articles de presse,
- les entretiens menés auprès des professionnels.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Argumentaire des choix

1 - ANALYSE DES RESULTATS DE L'ETUDE

On constate l'utilisation de nouvelles technologies et nouveaux matériaux intégrés aux équipements. Les règles et normes d'hygiène sur la construction des cuisines professionnelles évoluent régulièrement.

Certaines demandes des clients s'orientent vers de nouvelles solutions en économies d'énergie et en développement durable (stockage de l'énergie, écrêtage de consommation, optimisation, asservissements, récupération d'énergie, recyclage de l'air et de l'eau, compostage, méthanisation...).

L'emploi s'oriente fortement sur des réponses aux clients pour des pratiques économes en énergie. L'emploi doit prendre en compte les nouveaux procédés de fabrication et l'évolution de la réglementation spécifique aux cuisines professionnelles. Les compétences sont à développer sur le stockage de l'énergie, l'écrêtage de consommation, l'optimisation, les asservissements, la récupération d'énergie, le recyclage de l'air et de l'eau, le compostage, la méthanisation...

Le métier de technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles fait appel aux compétences de quatre métiers, à savoir : électromécanicien, frigoriste, mainteneur thermique d'équipements de chauffe, installateur thermique et sanitaire.

Il est proposé une nouvelle répartition des activités du titre en correspondance avec ces emplois afin de répondre aux attentes des professionnels qui font évoluer leurs personnels vers TIECP lorsqu'ils sont spécialisés sur une des activités proposées ci-après.

Les quatre activités comprennent chacune l'étude de mise en œuvre, l'installation, la mise en service et la maintenance des équipements d'une cuisine professionnelle.

Les activités recensées correspondent aux entreprises du secteur professionnel froid et climatisation ayant un département d'installation et de maintenance d'équipements de cuisines professionnelles ou aux entreprises ayant comme activité principale cette offre de service.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

2 – EVOLUTIONS DU TITRE

Le tableau suivant décline les quatre fonctions et les quatre types d'équipements qui permettent de définir quatre activités basées sur les types d'équipements.

Fonction Equipements	Etude	Installation	Mise en service	Maintenance
Electromécaniques	AT 1			
Frigorifiques	AT 2			
De cuisson,	AT 3			
De laverie, de buanderie, de ventilation	AT 4			

Les quatre activités de l'emploi/métier sont déclinées de la manière suivante :

- ▶ **AT 1** : étudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements électromécaniques de cuisines professionnelles.
- ▶ **AT 2** : étudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- ▶ **AT 3** : étudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- ▶ **AT 4** : étudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

Il est proposé de modifier l'intitulé du titre afin d'apporter une perception correcte par les entreprises pour un meilleur repérage de ce titre dans le secteur Froid, qui comprend TIFI (Technicien d'intervention en froid industriel) et TIFCC (Technicien d'intervention en froid commercial et climatisation). Le nouvel intitulé serait :

TIFECP : Technicien d'Intervention en Froid et Equipements de Cuisines Professionnelles.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FICHE EMPLOI-TYPE

LISTE DES EMPLOIS-TYPES

- Technicien d'Intervention en Froid et Equipements de Cuisines Professionnelles

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE L'EMPLOI-TYPE**Technicien d'Intervention en Froid et Equipements de Cuisines
Professionnelles****FET01 FICHE(S) ROME DE RATTACHEMENT :**

I1304 - Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation

I1306 - Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air

FET02 AUTRE(S) APPELLATION(S) DE L'EMPLOI-TYPE :

Agent de maintenance polyvalent,

Agent d'entretien du matériel,

Agent d'entretien polyvalent,

Monteur - dépanneur de cuisine professionnelle,

Ouvrier d'entretien polyvalent,

Technicien de maintenance polyvalent,

Technicien d'entretien polyvalent,

Technicien itinérant de maintenance (polyvalent).

FET03 LIENS AVEC LES NOMENCLATURES :**RELATIONS INTERNES :****Domaine EVOLIF :** I06 - Froid - Climatisation**Sous Secteur EVOLIF :** EE - Froid et Climatisation**RELATIONS EXTERNES :****PCS :** 486a - Agents de maîtrise en maintenance, installation en électricité, électromécanique et électronique**FAP :** G1Z80 - Agents de maîtrise en entretien

G0A43 - Ouvriers qualifiés polyvalents d'entretien du bâtiment

G1Z70 - Techniciens et agents de maîtrise de la maintenance et de

l'environnement

NAF : 28.25Z - Fabrication d'équipements aérauliques et frigorifiques industriels**NSF :** 227r - Energie, génie climatique**FORMACODE :** 22624 - INSTALLATION FRIGORIFIQUE**FET04 DEFINITION :**

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles est un professionnel capable d'étudier, d'installer, de mettre en service et de maintenir les équipements utilisés pour la conservation de denrées périssables brutes ou transformées, la transformation des denrées périssables brutes, la cuisson des denrées, la distribution des denrées, la laverie, la ventilation des cuisines professionnelles.

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles peut également être amené à diriger une équipe de monteurs sur un chantier d'installation, assister un responsable de SAV, proposer à la clientèle des

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

modifications d'équipements en vue de l'amélioration de leurs conditions de fonctionnement et d'en préparer le chiffrage.

FET05 CONDITIONS GENERALES D'EXERCICE :

Lors de ses interventions le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles travaille souvent seul ce qui nécessite une attention soutenue, le respect des normes de sécurité et l'application de la réglementation en vigueur.

Il est amené à effectuer des opérations dans un contexte à risques :

- lors de manipulations de fluides frigorigènes,
- lors de manipulations sur des appareils à gaz combustible,
- à l'occasion d'interventions sur les équipements électriques et sur des appareils à pression.

Il devra, pour certaines d'entre elles, être habilité.

L'exercice du métier comporte de fréquents travaux sur sites client (en milieu fermé), des déplacements fréquents et des horaires irréguliers liés aux modes et à la nature des interventions (urgences, astreintes, ...).

Le technicien réalise son activité dans le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé et de l'environnement et, s'ils existent, du document unique et du PPSPS. Notamment, il porte les Equipements de Protection Individuelle (EPI).

Lorsqu'il intervient sur des bâtiments ou des ouvrages achevés après 1996, le technicien suit les prescriptions du Dossier d'Intervention Ultime sur l'Ouvrage (DIUO), s'il existe.

FET06 CONDITIONS D'ACCES A L'EMPLOI-TYPE :

Formation professionnelle de niveau IV.

Posséder le permis de conduire pour véhicules légers.

FET07 CHAMPS D'INTERVENTION ET DE RESPONSABILITE :

Secteur d'emploi

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles est susceptible d'être employé par des entreprises de nature et d'importance différentes, mais dont l'essentiel est composé par des entreprises artisanales ou des PME.

Le technicien d'intervention en équipements de cuisines professionnelles est employé par :

- les entreprises du froid, d'équipements de cuisines professionnelles et du Conditionnement d'Air,
- les constructeurs d'équipement de froid, de cuisines professionnelles et de climatisation, lorsqu'ils possèdent un service installation ou un S.A.V.,

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- les entreprises de maintenance, assurant la gestion technique d'équipements, par contrat, pour le compte de leurs clients,
- les gros utilisateurs, lorsque ceux-ci assurent eux-mêmes la maintenance de leurs équipements.

Les activités économiques d'intervention

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles intervient dans tous les domaines d'activités liées à la fabrication ou à la distribution des repas :

- restaurants sociaux,
- collectivités,
- cafés, hôtels, restaurants (CHR).

Les activités référencées sont classées selon les quatre fonctions essentielles rencontrées dans les entreprises :

- étude,
- installation,
- mise en service,
- maintenance.

Champ de Responsabilité

En liaison avec son hiérarchique, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles peut avoir la responsabilité de l'organisation de certains chantiers comprenant l'encadrement de quelques monteuses ainsi que celle de la planification des interventions d'une équipe de dépanneurs dont il assure également l'encadrement.

FET08 DESCRIPTION DE LA MISE EN OEUVRE DE L'EMPLOI-TYPE :

Fonction Etude :

A partir d'un cahier des charges fourni par le bureau d'étude et/ou l'architecte, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles établit des propositions de modification de tous types d'équipements, détermine les caractéristiques de matériel, établit les schémas correspondant ainsi que la proposition de prix.

La fonction « étude » concerne à la fois la réalisation d'équipements neufs de petites collectivités et la modification d'équipements existants lors des opérations de maintenance.

Pour le reste, cette activité est prise en charge par des bureaux d'études.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Fonction installation :

A partir de consignes, de plans, de schémas d'exécution ou en décidant lui-même, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise ou supervise la réalisation de la mise en place, la manutention, la fixation des équipements, le façonnage et la pose des tuyauteries, la pose des câbles, la pose des gaines, les branchements électriques, gaz et eau des appareils.

Fonction mise en service :

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise les tâches de :

- vérification de conformité de l'installation de l'équipement par rapport au cahier des charges (commande du client),
- exécution des opérations préalables à la mise en service, et de mise en service
- réalisation des réglages définitifs et rédaction du rapport de mise en service.
- formation des utilisateurs (sécurité, utilisation, règles d'hygiène).

Fonction maintenance :

- Maintenance corrective

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise les tâches liées à la maintenance corrective :

- diagnostic du type de défaillance,
- détermination et réalisation de l'action corrective à appliquer,
- vérification du bon fonctionnement de l'équipement.
- rédaction de la fiche d'intervention,
- restitution de l'équipement au client,
- assistance technique de l'équipe de dépannage.

- Maintenance préventive

Dans le cadre de la maintenance préventive il réalise les actions décrites de manière prévisionnelle dans les plans d'entretien d'équipements.

Celle-ci concerne des interventions telles que :

- les visites et les contrôles contractuels ou imposés par la loi,
- les contrôles d'états de fonctionnement selon les gammes d'entretien et les changements systématiques,
- l'assistance du responsable du SAV dans la gestion du planning prévisionnel d'intervention du programme de maintenance.

FET09 DESCRIPTION DES SITUATIONS PARTICULIERES DE MISE EN OEUVRE :

Avec de l'expérience le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles peut assurer une fonction de responsable de service ou prendre en charge une activité de type technico-commercial.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FET10 LISTE DES ACTIVITES-TYPES DU NOYAU DUR DE L'EMPLOI-TYPE :

- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

FET11 COMPETENCES DIRECTEMENT RATTACHEES A L'EMPLOI-TYPE :**FET12 LISTE DES ACTIVITES-TYPES D'EXTENSION DE L'EMPLOI-TYPE :**

Sans objet

FET13 NIVEAU DE QUALIFICATION ET EVOLUTION PROFESSIONNELLES :

Selon la convention collective nationale du journal officiel n°3023 des entreprises d'installation, réparation dépannage de matériel aéraulique, thermique, frigorifique et connexes, du 21 janvier 1986 et la convention collective nationale de la Chambre Syndicale Nationale des Entreprises du Froid, d'équipements de Cuisines professionnelles et du Conditionnement d'Air (SNEFCCA), le technicien d'intervention en équipements de cuisines professionnelles correspond à une qualification de niveau III repérée dans la grille de la convention collective, avec un coefficient variant de 225 à 245.

FET14 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

Norme AFNOR, extraits de revues professionnelles, NSV.

FET15 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 07/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 28/02/2011

FET16 CODE DE LA FET :

FET-0287-03

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FICHES ACTIVITE-TYPE

LISTE DES ACTIVITES-TYPES DU NOYAU DUR DE L'EMPLOI-TYPE

- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

LISTE DES ACTIVITES-TYPES D'EXTENSION DE L'EMPLOI-TYPE

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE L'ACTIVITE-TYPE

Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

FAT01 DEFINITION DE L'ACTIVITE-TYPE :

En suivant le cahier des charges fourni par un bureau d'études techniques, lorsqu'il existe, ou les consignes verbales ou écrites de sa hiérarchie, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise :

- la sélection des matériels et accessoires,
- l'installation des équipements électromécaniques (bateur, bateur - mélangeur, cutter, malaxeur, hachoir, poussoir, trancheur à viande, éplucheuse, essoreuse, tranche - pain, coupe-légumes, matériel hôtelier, cafétéria, distribution, etc.,
- l'implantation et le câblage de l'armoire électrique en fonction d'un schéma électrique existant ou à créer selon les besoins du client,
- les liaisons électriques entre les différents équipements et l'armoire électrique,
- la mise en service de ces équipements.

Encadrer le travail d'une équipe sur des chantiers nécessitant la présence de plusieurs monteurs.

- la maintenance de niveau IV des équipements électromécaniques de cuisines professionnelles.

La maintenance est constituée par l'ensemble des actions permettant de maintenir ou de rétablir un équipement ou un ensemble d'équipements composant une cuisine professionnelle, dans un état spécifié ou en mesure d'assurer un service prédéterminé.

FAT02 POSITION OU PART DE L'ACTIVITE DANS LE PROCESSUS EMPLOI :

Cette activité est une part de l'emploi, elle est dépendante des autres activités de l'emploi.

Elle peut être exercée indépendamment mais dans de rares cas, notamment dans les entreprises où la structure ne comporte pas de TIFECP, mais des intervenants électromécaniciens.

FAT03 CONDUITE DE L'ACTIVITE-TYPE :

Il réalise cette activité seul ou en équipe suivant l'importance des équipements mis en place.

Pour les fonctions de mise en service et de maintenance, il intervient généralement seul, il peut être en équipe lors de la maintenance préventive.

FAT04 DEGRE D'AUTONOMIE - NIVEAU DE RESPONSABILITE :

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise cette activité en suivant les consignes de sa hiérarchie, le cahier des

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

charges ou tout autre document d'étude.

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles a la responsabilité technique totale de l'ensemble des opérations d'installation, de mise en service et de maintenance qu'il réalise dans le cadre des normes et des réglementations en vigueur.

Le technicien réalise son activité dans le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé et de l'environnement et, s'ils existent, du document unique et du PPSPS. Notamment, il porte les Equipements de Protection Individuelle (EPI).

Lorsqu'il intervient sur des bâtiments ou des ouvrages achevés après 1996, le technicien suit les prescriptions du Dossier d'Intervention Ulérieure sur l'Ouvrage (DIUO), s'il existe.

FAT05 DESCRIPTION DE L'ACTIVITE-TYPE :

A partir d'un cahier des charges fourni par un bureau d'études ou la demande de sa hiérarchie ou des besoins du client, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles intervient dans :

la préparation et la sélection des matériels et accessoires :

- Analyser le cahier des charges et les besoins du client.
- Prendre connaissance du site et effectuer les relevés nécessaires.
- Utiliser l'outil informatique et les documents techniques des fournisseurs ou des constructeurs.
- Calculer et sélectionner les matériels.
- Réaliser les schémas électrique, frigorifique, fluidique.
- Réaliser les plans d'implantation et de réservation.
- Réaliser le chiffrage global de l'étude.

l'installation des équipements :

- Préparer et organiser le chantier à partir des consignes reçues.
- Transporter et décharger le matériel sur les lieux du chantier.
- Superviser le travail d'une équipe de monteurs s'il y a lieu.
- Réaliser les supports métalliques recevant les chemins de câbles, les armoires électriques, les équipements électromécaniques,
- Vérifier la conformité des attentes (eau froide, eau chaude, eaux usées) avec les plans de réservation.
- Poser l'ensemble des composants de l'installation et les raccorder aux attentes,
 - Implanter et câbler l'armoire électrique.
- Poser les chemins de câbles, les câbles électriques et réaliser les connexions

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

électriques des différents appareils.

- Vérifier la conformité des raccordements et de la pose des différents composants (aérauliques et électriques).
- Prérégler les appareils de régulation et de sécurité.

la mise en service :

- Mettre en service et réglage des équipements.
- Contrôler et enregistrer les paramètres de fonctionnement (U, I, P, pression, température, etc).
- Rédiger le rapport de mise en service.

la maintenance :

A partir du registre de l'équipement et des méthodes d'intervention, ou à la demande de sa hiérarchie ou des besoins du client, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise la maintenance des équipements frigorifiques en :

- prenant en compte les aspects techniques de l'équipement,
- préparant et organisant les interventions à partir des consignes reçues et en fonction des contrats et gammes de maintenance prédéfinie,
- réalisant les opérations de maintenance (préventive, systématique, corrective),
- rédigeant le rapport d'intervention,
- renseignant le registre de l'équipement.

Il utilise les outils adaptés aux opérations et s'appuie sur les documents techniques constructeurs, le cahier des charges, le devis, les bons de commande le registre de l'installation, notices techniques constructeurs, ou éventuellement les consignes données par son hiérarchique.

Il applique les procédures et les méthodes de dépannage et respecte les normes de sécurité et de protection de l'environnement.

FAT06 CONTEXTE DE REALISATION :

Cette activité est réalisée sur site client où le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles organise son travail avec méthode.

FAT07 CONDITIONS SPECIFIQUES DE MISE EN OEUVRE :

Cette activité expose le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles aux risques liés au travail en chantier ; déplacement, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques (habilitation C 18-510).

Cette activité est sujette à des contraintes qui peuvent imposer des opérations de

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

nuit ou de week-end.

FAT08 INTERLOCUTEURS ET NATURE DES RELATIONS :

Ses interlocuteurs sont :

- Le hiérarchique qui lui transmet les consignes et à qui il rend compte des opérations accomplies et avec qui il valide ses choix.
- Les intervenants des autres corps de métier avec qui il doit coordonner la limite de fournitures des différents fluides (eau, électricité, évacuation), la sous-traitance ou la coordination des interventions.
- Le responsable d'études ou le(s) constructeur(s) pour le recueil éventuel de données techniques complémentaires.
- Les fournisseurs pour toutes informations techniques, de délais et de prix.
- Le ou les ouvriers qu'il peut être amené à diriger dans le cas de chantier nécessitant la présence de plusieurs intervenants.
- L'utilisateur auquel il transmet les informations sur la réalisation du chantier, les consignes de fonctionnement, d'utilisation et d'entretien (maintenance niveau 1).

FAT09 EXTENSION DU DOMAINE D'ACTION OU D'INTERVENTION :

Suivant son expérience le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles peut prendre en charge la responsabilité totale de cette activité, ou évoluer vers une activité de technico-commercial.

FAT10 LISTE DES COMPETENCES DE L'ACTIVITE-TYPE :

- Sélectionner des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Installer des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Mettre en service des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

FAT11 FICHE(S) ROME MISE(S) EN CORRESPONDANCE :

I1304 - Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation
I1306 - Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air

FAT12 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FAT13 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 20/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Date de dernière mise à jour : 20/01/2011

FAT14 CODE DE LA FAT :

FAT-16445-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE L'ACTIVITE-TYPE

Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

FAT01 DEFINITION DE L'ACTIVITE-TYPE :

En suivant le cahier des charges fourni par un bureau d'études techniques, lorsqu'il existe, ou les consignes verbales ou écrites de sa hiérarchie, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise :

- les bilans frigorifiques des chambres froides,
- la sélection des matériels et accessoires,
- l'installation d'équipements frigorifiques positifs ou négatifs à détente directe utilisant des compresseurs de la gamme commerciale, (le volume des chambres froides n'excédera pas 10 m³),
- la mise en place d'équipements frigorifiques monoblocs ou à groupes logés
- la mise en service de ces équipements.

Encadrer le travail d'une équipe sur des chantiers nécessitant la présence de plusieurs monteurs.

- la maintenance de niveau IV des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

La maintenance est constituée par l'ensemble des actions permettant de maintenir ou de rétablir un équipement ou un ensemble d'équipements composant une cuisine professionnelle, dans un état spécifié ou en mesure d'assurer un service prédéterminé.

FAT02 POSITION OU PART DE L'ACTIVITE DANS LE PROCESSUS EMPLOI :

Cette activité est une part de l'emploi, elle est dépendante des autres activités, de sélection, de mise en œuvre et de maintenance. Elle peut être exercée indépendamment mais dans de rares cas, notamment dans les entreprises où la structure ne comporte pas de TIFECP, mais dans intervenants frigoristes.

FAT03 CONDUITE DE L'ACTIVITE-TYPE :

Il réalise cette activité seul ou en équipe suivant l'importance des équipements mis en place.

Pour les fonctions de mise en service et de maintenance, il intervient généralement seul, il peut être en équipe lors de la maintenance préventive.

FAT04 DEGRE D'AUTONOMIE - NIVEAU DE RESPONSABILITE :

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise cette activité en suivant les consignes de sa hiérarchie, le cahier des charges ou tout autre document d'étude.

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles a la responsabilité technique totale de l'ensemble des opérations d'installation et de

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

mise en service et de maintenance qu'il réalise dans le cadre des normes et des réglementations en vigueur.

Le technicien réalise son activité dans le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé et de l'environnement et, s'ils existent, du document unique et du PPSPS. Notamment, il porte les Equipements de Protection Individuelle (EPI).

Lorsqu'il intervient sur des bâtiments ou des ouvrages achevés après 1996, le technicien suit les prescriptions du Dossier d'Intervention Ultime sur l'Ouvrage (DIUO), s'il existe.

FAT05 DESCRIPTION DE L'ACTIVITE-TYPE :

A partir d'un cahier des charges fourni par un bureau d'études ou la demande de sa hiérarchie ou des besoins du client, technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles intervient dans :

la préparation et sélection des matériels et accessoires

- Analyser le cahier des charges et les besoins du client.
- Prendre connaissance du site et effectuer les relevés nécessaires.
- Utiliser l'outil informatique et les documents techniques des fournisseurs ou des constructeurs.
- Calculer et sélectionner les matériels.
- Réaliser les schémas électrique, frigorifique, fluide.
- Réaliser les plans d'implantation et de réservation.
- Réaliser le chiffrage global de l'étude.

le montage des équipements :

- Préparer et organiser le chantier à partir des consignes reçues.
- Transporter et décharger le matériel sur les lieux du chantier.
- Superviser le travail d'une équipe de monteurs s'il y a lieu.
- Réaliser les supports métalliques recevant composants, groupe, condenseur, tube, etc.,
- Réalisation des supports de tuyauteries, de celles-ci et des raccords fluidiques,
- Vérifier la conformité des attentes (eau froide, eau chaude, eaux usées) avec les plans de réservation.
- Poser l'ensemble des composants de l'installation,
- Implanter et câbler l'armoire électrique.
- Poser les chemins de câbles, les câbles électriques et réaliser les connexions électriques des différents appareils.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Câbler l'armoire de commande.
- Vérifier la conformité des raccordements et de la pose des différents composants (fluidiques et électriques).
- Contrôler l'étanchéité, le tirage au vide et la charge en fluide frigorigène du circuit frigorifique.
- Prérégler les appareils de régulation et de sécurité.

la mise en service :

- Mettre en service et réglage des équipements.
- Contrôler et enregistrer les paramètres de fonctionnement (U, I, P, pression, température, etc.).
- Rédiger le rapport de mise en service.

la maintenance :

A partir du registre de l'équipement et des méthodes d'intervention, ou à la demande de sa hiérarchie ou des besoins du client, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise la maintenance des équipements frigorifiques en :

- prenant en compte les aspects techniques de l'équipement,
- préparant et organisant les interventions à partir des consignes reçues et en fonction des contrats et gammes de maintenance prédéfinie,
- réalisant les opérations de maintenance (préventive, systématique, corrective),
- rédigeant le rapport d'intervention,
- renseignant le registre de l'équipement.

Il utilise les outils adaptés aux opérations et s'appuie sur les documents techniques constructeurs, le cahier des charges, le devis, les bons de commande, le registre de l'équipement, notices techniques constructeurs, ou éventuellement les consignes données par son hiérarchie.

Il applique les procédures et les méthodes de dépannage et respecte les normes de sécurité et de protection de l'environnement.

FAT06 CONTEXTE DE REALISATION :

Cette activité est réalisée sur site client où le technicien d'intervention en équipements de cuisines professionnelles organise son travail avec méthode.

FAT07 CONDITIONS SPECIFIQUES DE MISE EN OEUVRE :

Cette activité expose le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles aux risques liés au travail en chantier ; déplacement, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques (habilitation

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

C 18-510), risques liés à l'utilisation des appareils sous pression, aux fluides frigorigènes ainsi qu'aux interventions sur des circuits sous pression.

Cette activité est sujette à des contraintes qui peuvent imposer des opérations de nuit ou de week-end.

FAT08 INTERLOCUTEURS ET NATURE DES RELATIONS :

Ses interlocuteurs sont :

- le hiérarchique qui lui transmet les consignes et à qui il rend compte des opérations accomplies et avec qui il valide ses choix.
- les intervenants des autres corps de métier avec qui il doit coordonner la limite de fournitures, la sous-traitance ou la coordination des interventions.
- le responsable d'études ou le(s) constructeur(s) pour le recueil éventuel de données techniques complémentaires.
- les fournisseurs pour toutes informations techniques, de délais et de prix.
- Le ou les ouvriers qu'il peut être amené à diriger dans le cas de chantier nécessitant la présence de plusieurs intervenants.
- l'utilisateur auquel il transmet les informations sur la réalisation du chantier, les consignes de fonctionnement, d'utilisation et d'entretien (maintenance niveau 1).

FAT09 EXTENSION DU DOMAINE D'ACTION OU D'INTERVENTION :

Suivant son expérience le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles peut prendre en charge la responsabilité totale de cette activité, ou évoluer vers une activité de technico-commercial.

FAT10 LISTE DES COMPETENCES DE L'ACTIVITE-TYPE :

- Sélectionner des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Installer des chambres froides, armoires frigorifiques de cuisines professionnelles, ainsi que leurs équipements.
- Mettre en service des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

FAT11 FICHE(S) ROME MISE(S) EN CORRESPONDANCE :

I1304 - Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation

I1306 - Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air

FAT12 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FAT13 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 20/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Site responsable :Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FAT14 CODE DE LA FAT :

FAT-16446-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE L'ACTIVITE-TYPE

Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

FAT01 DEFINITION DE L'ACTIVITE-TYPE :

En suivant le cahier des charges fourni par un bureau d'études techniques, lorsqu'il existe, ou les consignes verbales ou écrites de sa hiérarchie, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise :

- la sélection des matériels et accessoires,
- l'installation des équipements de la zone cuisson (fourneaux, friteuses, grills, sauteuses, marmites, fours, étuve, bain-marie, etc.),
- l'installation du réseau de distribution du gaz après compteur,
- l'installation des réseaux eau froide, eau chaude et eaux usées.
- l'implantation et le câblage de l'armoire électrique en fonction d'un schéma électrique existant ou à créer selon les besoins du client,
- les liaisons électriques entre les différents équipements et l'armoire électrique,
- la mise en service de ces équipements.

Encadrer le travail d'une équipe sur des chantiers nécessitant la présence de plusieurs monteurs.

- la maintenance de niveau IV des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

La maintenance est constituée par l'ensemble des actions permettant de maintenir ou de rétablir un équipement ou un ensemble d'équipements composant une cuisine professionnelle, dans un état spécifié ou en mesure d'assurer un service prédéterminé.

FAT02 POSITION OU PART DE L'ACTIVITE DANS LE PROCESSUS EMPLOI :

Cette activité est une part de l'emploi, elle est dépendante des autres activités, de sélection, de mise en œuvre et de maintenance. Elle peut être exercée indépendamment mais dans de rares cas, notamment dans les entreprises où la structure ne comporte pas de TIFECP, mais dans intervenants installateurs thermiques et sanitaires ou poseurs d'équipements aérauliques.

FAT03 CONDUITE DE L'ACTIVITE-TYPE :

Il réalise cette activité seul ou en équipe suivant l'importance des équipements mis en place.

Pour les fonctions de mise en service et de maintenance, il intervient généralement seul, il peut être en équipe lors de la maintenance préventive.

FAT04 DEGRE D'AUTONOMIE - NIVEAU DE RESPONSABILITE :

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise cette activité en suivant les consignes de sa hiérarchie, le cahier des

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

charges ou tout autre document d'étude.

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles a la responsabilité technique totale de l'ensemble des opérations d'installation, de mise en service et de maintenance qu'il réalise dans le cadre des normes et des réglementations en vigueur.

Le technicien réalise son activité dans le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé et de l'environnement et, s'ils existent, du document unique et du PPSPS. Notamment, il porte les Equipements de Protection Individuelle (EPI).

Lorsqu'il intervient sur des bâtiments ou des ouvrages achevés après 1996, le technicien suit les prescriptions du Dossier d'Intervention Ulérieure sur l'Ouvrage (DIUO), s'il existe.

FAT05 DESCRIPTION DE L'ACTIVITE-TYPE :

A partir d'un cahier des charges fourni par un bureau d'études ou la demande de sa hiérarchie ou des besoins du client, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles intervient dans :

la préparation et sélection des matériels et accessoires

- Analyser le cahier des charges et les besoins du client.
- Prendre connaissance du site et effectuer les relevés nécessaires.
- Utiliser l'outil informatique et les documents techniques des fournisseurs ou des constructeurs.
- Calculer et sélectionner les matériels.
- Réaliser les schémas électrique, frigorifique, fluidique.
- Réaliser les plans d'implantation et de réservation.
- Réaliser le chiffrage global de l'étude.

le montage des équipements :

- Préparer et organiser le chantier à partir des consignes reçues.
- Transporter et décharger le matériel sur les lieux du chantier.
- Superviser le travail d'une équipe de monteurs s'il y a lieu.
- Réaliser les supports métalliques recevant les chemins de câbles, les armoires électriques, les équipements de ventilation,
- Réaliser les différents réseaux (électricité, eau froide, eau chaude, eaux usées, gaz, siphons de sol, caniveaux).
- Vérifier la conformité des attentes (électricité, eau froide, eau chaude, eaux usées, gaz, siphons de sol, caniveaux) avec les plans de réservation.
- Poser les équipements de cuisson (piano, fours, etc.),

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Réaliser la pose et le raccordement des matériels.
- Poser l'ensemble des composants de l'équipement et les raccorder aux attentes,
- Implanter et câbler l'armoire électrique.
- Poser les chemins de câbles, les câbles électriques et réaliser les connexions électriques des différents appareils.
- Vérifier la conformité des raccordements et de la pose des différents composants (aérauliques et électriques).
- Prérégler les appareils de régulation et de sécurité.

la mise en service :

- Mettre en service et réglage des équipements.
- Contrôler et enregistrer les paramètres de fonctionnement (U, I, P, pression, température, etc.).
- Rédiger le rapport de mise en service.

la maintenance :

A partir du registre de l'équipement et des méthodes d'intervention, ou à la demande de sa hiérarchie ou des besoins du client, le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles réalise la maintenance des équipements frigorifiques en :

- prenant en compte les aspects techniques de l'équipement,
- préparant et organisant les interventions à partir des consignes reçues et en fonction des contrats et gammes de maintenance prédéfinie,
- réalisant les opérations de maintenance (préventive, systématique, corrective),
- rédigeant le rapport d'intervention,
- renseignant le registre de l'équipement.

Il utilise les outils adaptés aux opérations et s'appuie sur les documents techniques constructeurs, le cahier des charges, le devis, les bons de commande, le registre de l'équipement, notices techniques constructeurs, ou éventuellement les consignes données par son hiérarchique.

Il applique les procédures et les méthodes de dépannage et respecte les normes de sécurité et de protection de l'environnement.

FAT06 CONTEXTE DE REALISATION :

Cette activité est réalisée sur site client où le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles organise son travail avec méthode.

FAT07 CONDITIONS SPECIFIQUES DE MISE EN OEUVRE :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Cette activité expose le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles aux risques liés au travail en chantier ; déplacement, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques (habilitation C 18-510), risques liés à l'utilisation des appareils sous pression, aux gaz combustibles ainsi qu'aux interventions sur des circuits sous pression. Cette activité est sujette à des contraintes qui peuvent imposer des opérations de nuit ou de week-end.

FAT08 INTERLOCUTEURS ET NATURE DES RELATIONS :

Ses interlocuteurs sont :

- Le hiérarchique qui lui transmet les consignes et à qui il rend compte des opérations accomplies et avec qui il valide ses choix.
- Les intervenants des autres corps de métier avec qui il doit coordonner la limite de fournitures, la sous-traitance ou la coordination des interventions.
- Le responsable d'études ou le(s) constructeur(s) pour le recueil éventuel de données techniques complémentaires.
- Les fournisseurs pour toutes informations techniques, de délais et de prix.
- Le ou les ouvriers qu'il peut être amené à diriger dans le cas de chantier nécessitant la présence de plusieurs intervenants.
- L'utilisateur auquel il transmet les informations sur la réalisation du chantier, les consignes de fonctionnement, d'utilisation et d'entretien (maintenance niveau 1).

FAT09 EXTENSION DU DOMAINE D'ACTION OU D'INTERVENTION :

Suivant son expérience le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles peut prendre en charge la responsabilité totale de cette activité, ou évoluer vers une activité de technico-commercial.

FAT10 LISTE DES COMPETENCES DE L'ACTIVITE-TYPE :

- Sélectionner des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Installer des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- Mettre en service des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

FAT11 FICHE(S) ROME MISE(S) EN CORRESPONDANCE :

I1304 - Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation
I1306 - Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FAT12 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FAT13 DATE DE CREATION & AUTEUR :****Date de création :** 20/01/2011**Auteur :** BEN SADIA ALI**Site responsable :** Département BTP (Toulouse)**Date de dernière mise à jour :** 21/01/2011**FAT14 CODE DE LA FAT :**

FAT-16447-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE L'ACTIVITE-TYPE

Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

FAT01 DEFINITION DE L'ACTIVITE-TYPE :

En suivant le cahier des charges fourni par un bureau d'études techniques, lorsqu'il existe, ou les consignes verbales ou écrites de sa hiérarchie, le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles réalise :

- la sélection des matériels et accessoires,
- l'installation des équipements de la zone laverie (laveuse à chargement frontal, laveuse à capot, laveuse à paniers mobiles, laveuse à translation, les périphériques tels que doseurs de produits, tables inox, plonge et douchette, convoyeur, chariots, etc.),
- l'installation des équipements de la zone buanderie (lave-linge, sèche linge, calandre de repassage, etc.).
- l'installation des équipements de ventilation (touvelles d'extraction, caisson d'extraction ou d'insufflation, capteurs et hottes, gaines, commande),
- l'installation des équipements de traitement de l'eau (filtration, adoucisseur, production eau chaude sanitaire (ECS)),
- l'installation des réseaux eau froide, eau chaude et eaux usées.
- l'implantation et le câblage de l'armoire électrique en fonction d'un schéma électrique existant ou à créer selon les besoins du client,
- les liaisons électriques entre les différents équipements et l'armoire électrique,
- la mise en service de ces équipements.

Encadrer le travail d'une équipe sur des chantiers nécessitant la présence de plusieurs monteurs.

- la maintenance de niveau IV des équipements de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles.

La maintenance est constituée par l'ensemble des actions permettant de maintenir ou de rétablir un équipement ou un ensemble d'équipements composant une cuisine professionnelle, dans un état spécifié ou en mesure d'assurer un service prédéterminé.

FAT02 POSITION OU PART DE L'ACTIVITE DANS LE PROCESSUS EMPLOI :

Cette activité est une part de l'emploi, elle est dépendante des autres activités, de sélection, de mise en œuvre et de maintenance. Elle peut être exercée indépendamment mais dans de rares cas, notamment dans les entreprises où la structure ne comporte pas de TIFECP, mais dans intervenants électromécaniciens, plombier.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FAT03 CONDUITE DE L'ACTIVITE-TYPE :

Il réalise cette activité seul ou en équipe suivant l'importance des équipements mis en place.

Pour les fonctions de mise en service et de maintenance, il intervient généralement seul, il peut être en équipe lors de la maintenance préventive.

FAT04 DEGRE D'AUTONOMIE - NIVEAU DE RESPONSABILITE :

Le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles réalise cette activité en suivant les consignes de sa hiérarchie, le cahier des charges ou tout autre document d'étude.

Le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles a la responsabilité technique totale de l'ensemble des opérations d'installation, de mise en service et de maintenance qu'il réalise dans le cadre des normes et des réglementations en vigueur.

Le technicien réalise son activité dans le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé et de l'environnement et, s'ils existent, du document unique et du PPSPS. Notamment, il porte les Equipements de Protection Individuelle (EPI).

Lorsqu'il intervient sur des bâtiments ou des ouvrages achevés après 1996, le technicien suit les prescriptions du Dossier d'Intervention Ulérieure sur l'Ouvrage (DIUO), s'il existe.

FAT05 DESCRIPTION DE L'ACTIVITE-TYPE :

A partir d'un cahier des charges fourni par un bureau d'études ou la demande de sa hiérarchie ou des besoins du client, le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles intervient dans :

la préparation et sélection des matériels et accessoires

- Analyser le cahier des charges et les besoins du client.
- Prendre connaissance du site et effectuer les relevés nécessaires.
- Utiliser l'outil informatique et les documents techniques des fournisseurs ou des constructeurs.
- Calculer et sélectionner les matériels.
- Réaliser les schémas électrique, frigorifique, fluidique.
- Réaliser les plans d'implantation et de réservation.
- Réaliser le chiffrage global de l'étude.

le montage des équipements :

- Préparer et organiser le chantier à partir des consignes reçues.
- Transporter et décharger le matériel sur les lieux du chantier.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Superviser le travail d'une équipe de monteurs s'il y a lieu.
- Réaliser les supports métalliques recevant les chemins de câbles, les armoires électriques, les équipements de ventilation,
- Réaliser les différents réseaux (électricité, eau froide, eau chaude, eaux usées, gaz, siphons de sol, caniveaux).
- Vérifier la conformité des attentes (électricité, eau froide, eau chaude, eaux usées, gaz, siphons de sol, caniveaux) avec les plans de réservation.
- Poser les équipements de ventilation (supports de tourelles ou des caissons, des capteurs et des hottes),
- Réaliser la pose et le raccordement des gaines.
- Poser l'ensemble des composants de l'équipement et les raccorder aux attentes,
- Poser les équipements de laverie et leur environnement,
- Poser les équipements de buanderie et leur environnement
- Planter et câbler l'armoire électrique.
- Poser les chemins de câbles, les câbles électriques et réaliser les connexions électriques des différents appareils.
- Vérifier la conformité des raccordements et de la pose des différents composants (aérauliques et électriques).
- Prérégler les appareils de régulation et de sécurité.

la mise en service :

- Mettre en service et réglage des équipements.
- Contrôler et enregistrer les paramètres de fonctionnement (U, I, P, pression, température, etc.).
- Rédiger le rapport de mise en service.

la maintenance :

A partir du registre de l'équipement et des méthodes d'intervention, ou à la demande de sa hiérarchie ou des besoins du client, le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles réalise la maintenance des équipements frigorifiques en :

- prenant en compte les aspects techniques de l'équipement,
- préparant et organisant les interventions à partir des consignes reçues et en fonction des contrats et gammes de maintenance prédéfinie,
- réalisant les opérations de maintenance (préventive, systématique, corrective),
- rédigeant le rapport d'intervention,
- renseignant le registre de l'équipement.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Il utilise les outils adaptés aux opérations et s'appuie sur les documents techniques constructeurs, le cahier des charges, le devis, les bons de commande, le registre de l'équipement, notices techniques constructeurs, ou éventuellement les consignes données par son hiérarchique.

Il applique les procédures et les méthodes de dépannage et respecte les normes de sécurité et de protection de l'environnement.

FAT06 CONTEXTE DE REALISATION :

Cette activité est réalisée sur site client où le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles organise son travail avec méthode.

FAT07 CONDITIONS SPECIFIQUES DE MISE EN OEUVRE :

Cette activité expose le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles aux risques liés au travail en chantier ; déplacement, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques (habilitation C 18-510), risques liés à l'utilisation des appareils sous pression, aux fluides frigorigènes et gaz combustibles ainsi qu'aux interventions sur des circuits sous pression.

Cette activité est sujette à des contraintes qui peuvent imposer des opérations de nuit ou de week-end, de type astreinte 24h/24h.

Suivant son expérience le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles peut prendre en charge la responsabilité totale de cette activité.

FAT08 INTERLOCUTEURS ET NATURE DES RELATIONS :

Ses interlocuteurs sont :

- Le hiérarchique qui lui transmet les consignes et à qui il rend compte des opérations accomplies et avec qui il valide ses choix.
- Les intervenants des autres corps de métier avec qui il doit coordonner la limite de fournitures, la sous-traitance ou la coordination des interventions.
- Le responsable d'études ou le(s) constructeur(s) pour le recueil éventuel de données techniques complémentaires.
- Les fournisseurs pour toutes informations techniques, de délais et de prix.
- Le ou les ouvriers qu'il peut être amené à diriger dans le cas de chantier nécessitant la présence de plusieurs intervenants.
- L'utilisateur auquel il transmet les informations sur la réalisation du chantier, les consignes de fonctionnement, d'utilisation et d'entretien (maintenance niveau 1).

FAT09 EXTENSION DU DOMAINE D'ACTION OU D'INTERVENTION :

Suivant son expérience le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles peut prendre en charge la responsabilité totale de cette activité.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FAT10 LISTE DES COMPETENCES DE L'ACTIVITE-TYPE :

- Sélectionner des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Installer des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.
- Mettre en service des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

FAT11 FICHE(S) ROME MISE(S) EN CORRESPONDANCE :

I1304 - Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation

I1306 - Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air

FAT12 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FAT13 DATE DE CREATION & AUTEUR :**

Date de création : 20/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FAT14 CODE DE LA FAT :

FAT-16448-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FICHES COMPETENCES

LISTE DES COMPETENCES

- Sélectionner des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Installer des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Mettre en service des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Sélectionner des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Installer des chambres froides, armoires frigorifiques de cuisines professionnelles, ainsi que leurs équipements.
- Mettre en service des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- Sélectionner des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Installer des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- Mettre en service des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- Sélectionner des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Installer des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.
- Mettre en service des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Réaliser la maintenance préventive des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Sélectionner des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- la sélection des matériels et accessoires des équipements de préparation et de distribution de cuisines professionnelles, en fonction du cahier des charges remis par le bureau d'études techniques et en respectant les procédures, délais de livraison, règles de sécurité des biens et des personnes.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent en entreprise et sur site client, souvent seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La sélection des équipements de préparation et de distribution nécessite :

- l'analyse des relevés effectués, des cahiers des charges et des documents constructeurs,
- la conformité de la sélection des matériels et accessoires par rapport aux attentes du client,
- la programmation du chantier (dates, personnels, moyens matériels),
- la définition des coûts du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Prendre en compte les besoins du client à partir des plans, schémas et notices constructeur, cahier des charges,
- Réaliser les sélections des matériels et accessoires,
- Planifier un chantier,
- Etablir les prix de l'intervention.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Lecture de plans et schémas.
- Analyse d'un cahier des charges.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, cahiers des charges, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Organiser son travail méthodiquement.
- Relation avec le client, le bureau d'étude, l'architecte, les fournisseurs.
- Etablir un compte rendu.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :****Date de création :** 20/01/2011**Auteur :** BEN SADIA ALI**Site responsable :** Département BTP (Toulouse)**Date de dernière mise à jour :** 21/01/2011**FC10 CODE DE LA FC :**

FC-013780-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Installer des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- la préparation du chantier, implantation sur plan, sélection des matériels et accessoires de montage,
- la pose des supports, tables et meubles,
- la pose des accessoires de ligne,
- la fabrication, le montage et la fixation des tubulures,

Mettre en place les équipements électromécaniques de préparation et de distribution, en réalisant :

- la réception, la manutention des matériels,
- l'implantation des équipements de préparation et de distribution,
- la pose et l'assemblage des accessoires,

Réaliser :

- le tableau ou l'armoire électrique,
- la pose des câbles,
- les raccordements électriques,

en respectant les plans d'implantation, règles de sécurité, de montage ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, seul ou en équipe, en respectant les consignes de sa hiérarchie, ainsi que les cahiers des charges des matériels et d'implantation architecturale.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

L'organisation et l'installation des équipements de préparation et distribution nécessite :

- la qualité de la préparation du chantier (plans, tracés et définition des besoins),
- la qualité de fabrication des châssis mécano soudés en profilé commercial,
- la qualité de réalisation des tuyauteries,
- la qualité de mise en place des équipements,
- la qualité d'assemblage des accessoires,
- la qualité de mise en œuvre des systèmes de fixation,
- le maintien des protections jusqu'à la fin du chantier,
- le respect de l'implantation,
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé,
- le respect de l'environnement pour les déchets de chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Réceptionner du matériel.
- Renseigner un bon de réception, noter des réserves.
- Contrôler la conformité entre le bon de commande et le bon de réception.
- Contrôler la faisabilité de la mise en œuvre.
- Manutentionner du matériel.
- Tracer au sol les implantations.
- Monter les équipements de préparation et de distribution, en respectant les consignes et règles constructeur.
- Monter les accessoires de finition.
- Réaliser des plans d'exécution.
- Lister et définir les accessoires.
- Réaliser une pièce mécanique à partir d'un plan.
- Réaliser un châssis support d'équipements par mécano soudure de type SEA.
- Réaliser une pièce en cuivre par cintrage, brasage et fabrication de raccord hydrauliques.
- Planter et mettre en place un équipement de préparation et de distribution.
- Réaliser la tuyauterie d'une alimentation en eau froide et chaude.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Réaliser les schémas et les montages de base en électricité, simple allumage, prise de courant, va et vient, télerupteur, contacteur.
- Réaliser le montage et le câblage d'une armoire électrique.
- Planter, façonner et poser les conduits et câbles électriques.
- Réaliser les connexions électriques à l'armoire et aux appareils.
- Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.
- Etablir un compte rendu.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Calculer des longueurs et des surfaces.
- Caractéristiques des équipements de préparation et de distribution.
- Technologie des assemblages.
- Principe de montage de ces équipements.
- Systèmes et matériels de fixation.
- L'utilisation des matériels de manutention.
- L'utilisation des outillages de montage de type mécanique.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Convention et représentation des symboles utilisés :
 - dans les plans architecturaux,
 - en dessin technique,
 - en schéma électrique.
- Lecture de dessin technique.
- Schéma électrique.
- Distribution électrique du réseau EDF.
- L'utilisation des outillages de fabrication de type mécanique.
- L'utilisation des outillages et appareils de mesure électriques.
- L'utilisation des outils électroportatifs.
- L'utilisation des outillages de plombier.
- Technologie d'installation et de mise en service des appareils électriques mis en œuvre.
- Technologie d'installation et de raccordements des conduits et câbles électriques mis en œuvre.
- Technologie des profilés acier.
- Techniques de soudage mécanique.
- Technologie des matériels principaux et accessoires.
- Technologie du tube cuivre.
- Technologie des différents raccords cuivre.
- Notions de physique associées.
- Utilisation d'un poste de SOA (réglages, notions de débit).
- Technologie des brasures à base d'argent.
- Notion de port de pièces longues (barre de profilé acier).
- Notions d'électricité associées (physique et pratique).
- Réglementation sur la sécurité électrique.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures (tétanos).
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Représentation spatiale.
- Observer l'état des lieux, la nature des supports.
- Lire et analyser des documents (plans, cahiers des charges, notices constructeurs).
- Sélection de matériels sur documents.
- Mettre en œuvre des procédures.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Gérer une équipe.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement.
- Travailler en corrélation avec les autres corps d'état.
- Relation avec le client, l'architecte, le chef de chantier, etc.
- Etablir un compte rendu d'intervention.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :**

Date de création : 20/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013781-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Mettre en service des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- les opérations de mise en service des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles, en respectant les procédures, règles de sécurité, ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, souvent seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La mise en service des équipements électromécaniques de préparation et de distribution nécessite :

- la qualité de mise en œuvre des opérations préalables,
- le respect des méthodes et procédures de mise en service,
- la mise au point de l'équipement,
- la réalisation des relevés nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement,
- le renseignement des tableaux de relevés,
- la livraison au client de l'installation (consignes de bonne utilisation),
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Prendre en compte les aspects techniques de l'installation à partir des plans, schémas et notices constructeur, cahier des charges.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Mettre en œuvre les procédures de mise en service.
- Réaliser des relevés électriques.
- Renseigner les tableaux de relevés.
- Comparer et analyser les résultats obtenus.
- Etablir un compte rendu.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Lecture de plans et schémas, documents constructeurs.
- L'utilisation des outillages électriques et hydrauliques.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service des équipements de préparation et de distribution.
- Gestes et postures.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Précaution contre les blessures, brûlures, électrocution.
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, cahiers des charges, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement,
- Relation avec le client,
- Etablir un compte rendu.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :**

Date de création : 20/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013782-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Réaliser la maintenance corrective des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser la prise en compte des équipements :

- le repérage et l'identification des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles,
- l'analyse des documents de l'équipement (schémas électrique, fluide, tableaux de relevés de mise en service),
- l'analyse des informations données par le client,
- l'analyse de l'environnement des équipements,
- la mise en service pour essai,
- les relevés nécessaires à établir un diagnostic.

Suite à la prise en compte de l'équipement, réaliser le diagnostic des causes d'un dysfonctionnement des équipements électromécaniques de préparation et de distribution :

- en mettant en œuvre les méthodes de diagnostic appropriées,
- en élaborant les tâches à réaliser.

Suite au diagnostic de l'équipement Réaliser :

- les opérations d'intervention sur des équipements électromécaniques de préparation et de distribution,
- le réglage des appareils remplacés,
- la remise en service,

en respectant les documents originaux de l'équipement, les procédures d'intervention, les règles de sécurité ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, généralement seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie, les méthodes d'intervention, ainsi que tous les documents des équipements.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

L'intervention sur des équipements électromécaniques de préparation et de distribution nécessite :

- la qualité de prise en compte des informations liées à l'environnement,
- la qualité d'écoute du client,
- l'analyse et la synthèse des informations,
- la prise en compte des durées d'intervention afin de diminuer le temps d'arrêt de

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

production des équipements électromécaniques de préparation et de distribution d'une cuisine professionnelle.

- la qualité de mise en œuvre des méthodes d'intervention,
- la qualité des modifications ou réparations,
- le respect des méthodes et procédures de mise en service,
- la mise au point de l'équipement,
- la réalisation des relevés nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement,
- le renseignement des tableaux de relevés,
- l'analyse des relevés effectués,
- la livraison au client de l'équipement réparé (consignes de bonne utilisation),
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Analyser et prendre en compte l'environnement des équipements électromécaniques de préparation et de distribution d'une cuisine professionnelle.
- Analyser et prendre en compte des équipements électromécaniques de préparation et de distribution d'une cuisine professionnelle.
- Analyser et prendre en compte les informations données par le client.
- Etudier les schémas électrique ou hydraulique des équipements.
- Synthétiser l'ensemble des informations.
- Mettre en œuvre les procédures d'intervention.
- Réaliser des relevés.
- Comparer, analyser des résultats.
- Etablir un diagnostic fiable.
- Déterminer les tâches à réaliser.
- Définir les matériels et outillages nécessaires à l'intervention.
- Mettre en œuvre les méthodes de dépose d'un appareil principal ou d'un accessoire d'un équipement électromécanique de préparation et de distribution.
- Mettre en œuvre les méthodes d'installation d'un appareil principal ou d'un accessoire d'un équipement électromécanique de préparation et de distribution.
- Adapter et modifier un schéma électrique et un circuit fluide.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Mettre en œuvre les procédures de mise en service.
- Réaliser des relevés fluidiques et électriques.
- Renseigner les tableaux de relevés.
- Comparer et analyser les résultats obtenus.
- Etablir le rapport d'intervention.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Méthodes d'analyse d'équipements.
- Lecture des documents d'équipements.
- Technologie des matériels mis en œuvre.
- Règles de protection de l'environnement.
- Lecture de plans et schémas.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service d'un équipement électromécanique de préparation et de distribution.
- Technologie de la préparation des denrées.
- Notions de physique associées.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique à la maintenance).
- Technologie des méthodes d'intervention.
- Technologie des défaillances, causes et effets.
- Renseignement de la fiche d'intervention.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Protection de l'environnement.
- Règles de sécurité (habilitation électrique, utilisation des fluides frigorigènes).
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures et électrocution.
- Hygiène et propreté.
- Présentation personnelle lors des interventions.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Représentation spatiale.
- Observer, écouter, analyser.
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement.
- Relation avec le client.
- Etablir une synthèse.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :**

Date de création : 20/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FC10 CODE DE LA FC :
FC-013783-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Réaliser la maintenance préventive des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Assurer les opérations de maintenance préventive des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, généralement seul ou parfois en équipe, en respectant les consignes de sa hiérarchie, les méthodes d'intervention, les clauses du contrat de maintenance, ainsi que tous les documents des équipements et notices techniques constructeur.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La prise en compte d'un équipement électromécanique de préparation et de distribution pour une intervention de maintenance préventive nécessite :

- la qualité de prise en compte des informations liées à l'environnement,
- la qualité d'écoute du client,
- le respect des clauses du contrat de maintenance,
- l'analyse et la synthèse des informations,
- le respect des durées d'intervention,
- de tenir compte des temps d'arrêt de production d'un équipement.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

Contrôler le fonctionnement et les performances d'un équipement électromécanique de préparation et de distribution de cuisines professionnelles :

- effectuer des mesures électriques, mécaniques,
- interpréter, comparer et analyser des relevés,
- effectuer le contrôle de toutes les sécurités.

Assurer l'entretien de l'équipement électromécanique de préparation et de distribution de cuisines professionnelles :

- nettoyage des équipements,
- contrôle des connexions électriques,
- contrôle des masses et des terres et des isollements,
- contrôle des circuits électriques,
- nettoyage des écoulements,

Assurer la maintenance corrective liée à la maintenance préventive :

- remplacer les consommables,
- remplacer les matériels présentant une défaillance.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Lecture de plans et schémas.
- L'utilisation des outillages de plombier.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service et d'arrêt d'un équipement.
- Technologie de la préparation des denrées.
- Notions de physique associées.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Application des règles de l'habilitation électrique,
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures et électrocution.
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Elaborer des procédures.
- Représentation spatiale.
- Observer l'état des lieux, des matériels.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, schémas, cahiers des charges, contrats de maintenance, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement,
- Relation avec le client.
- Etablir un compte rendu d'intervention.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :**

Date de création : 20/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013784-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Sélectionner des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- la sélection des matériels et accessoires des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles, en fonction du cahier des charges remis par le bureau d'études techniques et en respectant les procédures, délais de livraison, règles de sécurité des biens et des personnes.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent en entreprise et sur site client, souvent seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La sélection des équipements frigorifiques nécessite :

- l'analyse des relevés effectués, des cahiers des charges et des documents constructeurs,
- la conformité de la sélection des matériels et accessoires par rapport aux attentes du client,
- la programmation du chantier (dates, personnels, moyens matériels)
- la définition des coûts du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Prendre en compte les besoins du client à partir des plans, schémas et notices constructeur, cahier des charges,
- Réaliser les sélections des matériels et accessoires,
- Planifier un chantier,
- Etablir les prix de l'intervention.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Lecture de plans et schémas,
- Analyse d'un cahier des charges,
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes,
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, cahiers des charges, tableaux de relevés, notices constructeurs),
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Organiser son travail méthodiquement,
- Relation avec le client, le bureau d'étude, l'architecte, les fournisseurs.
- Etablir un compte rendu.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :****Date de création :** 19/02/2003**Auteur :** BEN SADIA ALI**Site responsable :** Département BTP (Toulouse)**Date de dernière mise à jour :** 28/02/2011**FC10 CODE DE LA FC :**

FC-007680-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Installer des chambres froides, armoires frigorifiques de cuisines professionnelles, ainsi que leurs équipements.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Mettre en place des chambres froides, armoires frigorifiques et équipements en réalisant :

- la réception, la manutention des matériels,
- le montage des chambres froides,
- la pose et l'assemblage des armoires frigorifiques,

Réaliser :

- le tableau ou l'armoire électrique,
 - la pose des câbles,
 - les raccordements électriques,
 - la préparation du chantier, implantation sur plan, sélection des matériels et accessoires d'installation d'équipement frigorifique,
 - le châssis support de groupe frigorifique par mécano-soudure,
 - la pose des matériels principaux d'une installation frigorifique,
 - la pose des accessoires de lignes,
 - la fabrication, le montage et la fixation des tubulures,
- en respectant les plans d'implantation, règles de sécurité, d'installation ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, seul ou en équipe, en respectant les consignes de sa hiérarchie, ainsi que les cahiers des charges des matériels et d'implantation architecturale.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

Le montage des chambres froides et la mise en place des armoires frigorifiques nécessite :

- le respect de l'implantation,
- la qualité d'assemblage des chambres froides,
- la qualité de pose des armoires frigorifiques,
- le maintien des protections jusqu'à la fin du chantier,

La réalisation de l'installation électrique nécessite :

- la qualité du montage et du câblage de l'armoire (esthétique et fonctionnel),
- la qualité de réalisation de la câblerie,
- la qualité des raccordements électriques,
- la qualité de mise en œuvre des systèmes de fixation,

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- le respect de l'implantation,
- l'application des règles de l'habilitation électrique,

L'organisation et la réalisation des châssis et de la tuyauterie frigorifique nécessite :

- la qualité de la préparation du chantier (plans, tracés et définition des besoins),
- la qualité de fabrication des châssis mécano soudés en profilé commercial,
- la qualité de réalisation des tuyauteries frigorifiques,
- la qualité de mise en œuvre des systèmes de fixation,
- le respect de l'implantation,
- le respect des règles de préparation à la mise en service d'une installation frigorifique,

Ces opérations nécessitent :

- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé,
- le respect de l'environnement pour les déchets de chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Réceptionner du matériel,
 - Renseigner un bon de réception, noter des réserves,
 - Contrôler la conformité entre le bon de commande et le bon de réception,
 - Contrôler la faisabilité de la mise en œuvre,
 - Manutentionner du matériel,
 - Tracer au sol les implantations,
 - Monter les chambres froides en respectant les consignes et règles constructeur,
 - Monter et aligner des vitrines frigorifiques
 - Mettre en place et raccorder les équipements de finition des chambres froides et vitrines
-
- Réaliser le montage et le câblage d'une armoire électrique.
 - Implanter, façonner et poser les conduits et câbles électriques.
 - Réaliser les connexions électriques à l'armoire et aux appareils.
 - Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.
-
- Réaliser des plans d'exécution.
 - Lister et définir les accessoires.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Réaliser une pièce mécanique à partir d'un plan.
- Réaliser un châssis de groupe frigorifique par mécano soudure de type SEA.
- Réaliser une pièce en cuivre par cintrage, brasage et fabrication de dudgeon.
- Implanter et mettre en place un évaporateur.
- Implanter et mettre en place un groupe frigorifique.
- Réaliser la tuyauterie d'une installation frigorifique.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Etablir un compte rendu.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Convention et représentation des symboles utilisés :
 - dans les plans architecturaux,
 - en dessin technique,
 - en schéma électrique.
- Lecture de dessin technique.
- Calculer des longueurs et des surfaces,
- Caractéristiques des chambres froides et armoires,
- Technologie des assemblages,
- Principe de montage des chambres froides et armoires,
- Systèmes et matériels de fixation,
- L'utilisation des matériels de manutention,
- L'utilisation des outillages de montage de type mécanique,

- Lecture de schéma électrique.
- L'utilisation des outillages et appareils de mesure électriques.
- L'utilisation des outils électroportatifs.
- Technologie de montage et de mise en service des appareils électriques mis en œuvre.
- Technologie de montage et de raccordements des conduits et câbles électriques mis en œuvre.
- Notions d'électricité associées (physique et pratique).
- Réglementation sur la sécurité électrique.

- Technologie des profilés acier.
- L'utilisation des outillages de fabrication de type mécanique.
- L'utilisation des outillages frigorifiques.
- Techniques de soudage mécanique.
- L'utilisation des outils électroportatifs.
- Technologie des matériels principaux et accessoires frigorifiques,

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Technologie du tube cuivre qualité frigorifique.
- Technologie des différents raccords frigorifiques.
- Notions de physique associées.
- Utilisation d'un poste de SOA (réglages, notions de débit).
- Technologie des brasures à base d'argent.
- Systèmes et matériels de fixation.
- Règlementation sur l'utilisation et la mise en œuvre des fluides frigorigènes selon le code de l'environnement et des arrêtés d'application.
- Notion de port de pièces longues (barre de profilé acier).
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Utilisation des logiciels de gestion et de bureautique.
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures (tétanos).
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Représentation spatiale.
- Observer l'état des lieux, la nature des supports.
- Lire et analyser des documents (plans, cahiers des charges, notices constructeurs).
- Sélection de matériels sur documents.
- Mettre en œuvre des procédures.
- Gérer une équipe.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement,
- Travailler en corrélation avec les autres corps d'état,
- Relation avec le client, l'architecte, le chef de chantier,...
- Etablir un compte rendu d'intervention.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013785-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Mettre en service des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- les opérations de mise en service des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles, en respectant les procédures, règles de sécurité, ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, souvent seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

L'étude, l'organisation et la mise en service nécessite :

- le respect du cahier des charges,
- le respect des règles et normes de mise oeuvre,
- le respect des méthodes et procédures de mise en service,
- la mise au point de l'installation,
- la réalisation des relevés nécessaires au bon fonctionnement de l'installation,
- le renseignement des tableaux de relevés,
- l'analyse des relevés effectués,
- la livraison au client de l'installation (consignes de bonne utilisation),
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect de l'environnement lors de l'utilisation des fluides frigorigènes,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Prendre en compte les aspects techniques de l'installation à partir des plans, schémas et notices constructeur, cahier des charges.
- Mettre en œuvre les méthodes de montage d'un équipement frigorifique.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Poser et utiliser les appareils de mesure frigorifique.
- Mettre en œuvre les procédures de mise en service.
- Réaliser des relevés frigorifiques et électriques.
- Renseigner les tableaux de relevés.
- Comparer et analyser les résultats obtenus.
- Etablir un compte rendu.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Lecture de plans et schémas.
- L'utilisation des outillages frigorifiques.
- Technologie d'intervention longue sur ordre.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service d'un équipement frigorifique.
- Technologie de la conservation des denrées.
- Notions de physique associées.
- Notions de chimie.
- Utilisation des fluides frigorigènes.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Utilisation des logiciels de gestion et de bureautique.
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures et électrocution.
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Représentation spatiale.
- Elaborer des procédures.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, cahiers des charges, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- Mettre en œuvre des procédures.
- Gérer une équipe.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement.
- Relation et ordonnancement du travail avec une équipe de monteurs.
- Relation avec le client.
- Etablir un rapport d'intervention.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013786-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Réaliser la maintenance corrective des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser la prise en compte des équipements :

- le repérage et l'identification des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles,
- l'analyse des documents de l'équipement (schémas électrique, frigorifique, tableaux de relevés de mise en service),
- l'analyse des informations données par le client,
- l'analyse de l'environnement des équipements,
- la mise en service pour essai,
- les relevés nécessaires à établir un diagnostic.

Suite à la prise en compte de l'équipement, réaliser le diagnostic des causes d'un dysfonctionnement des équipements frigorifiques :

- en mettant en œuvre les méthodes de diagnostic appropriées,
- en élaborant les tâches à réaliser.

Suite au diagnostic de l'équipement Réaliser :

- les opérations d'intervention sur des équipements frigorifiques,
- le réglage des appareils remplacés,
- la remise en service,

en respectant les documents originaux de l'équipement, les procédures d'intervention, les règles de sécurité ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, généralement seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie, les méthodes d'intervention, ainsi que tous les documents des équipements.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

L'intervention sur des équipements frigorifiques nécessite :

- la qualité de prise en compte des informations liées à l'environnement,
- la qualité d'écoute du client,
- l'analyse et la synthèse des informations,
- la prise en compte des durées d'intervention afin de diminuer le temps d'arrêt de production des équipements frigorifiques d'une cuisine professionnelle.
- la qualité de mise en œuvre des méthodes d'intervention,
- la qualité des modifications ou réparations,
- le respect des méthodes et procédures de mise en service,
- la mise au point de l'équipement,

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- la réalisation des relevés nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement frigorifique,
- le renseignement des tableaux de relevés,
- l'analyse des relevés effectués,
- la livraison au client de l'équipement réparé (consignes de bonne utilisation),
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Analyser et prendre en compte l'environnement des équipements frigorifiques d'une cuisine professionnelle.
- Analyser et prendre en compte des équipements frigorifiques d'une cuisine professionnelle.
- Analyser et prendre en compte les informations données par le client.
- Etudier les schémas électrique et frigorifique des équipements.
- Synthétiser l'ensemble des informations.
- Mettre en œuvre les procédures d'intervention.
- Réaliser des relevés.
- Comparer, analyser des résultats.
- Etablir un diagnostic fiable.
- Déterminer les tâches à réaliser.
- Définir les matériels et outillages nécessaires à l'intervention.
- Mettre en œuvre les méthodes de dépose d'un appareil principal ou d'un accessoire d'un équipement frigorifique.
- Mettre en œuvre les méthodes d'installation d'un appareil principal ou d'un accessoire d'un équipement frigorifique.
- Adapter et modifier un schéma électrique et un circuit frigorifique.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Mettre en œuvre les procédures de mise en service.
- Réaliser des relevés électriques et frigorifiques.
- Renseigner les tableaux de relevés.
- Comparer et analyser les résultats obtenus.
- Etablir le rapport d'intervention.
- Etablir le procès-verbal de contrôle d'étanchéité.
- Calculer le taux de fuite de l'équipement.
- Renseigner le registre de l'équipement.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Méthodes d'analyse d'équipements.
- Lecture des documents d'équipements.
- Technologie des matériels mis en œuvre.
- Règles de protection de l'environnement.
- Lecture de plans et schémas.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service d'un équipement frigorifique.
- Technologie de la préparation et de la conservation des denrées.
- Notions de physique associées.
- Règlementation sur la mise en œuvre des fluides frigorigènes.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique à la maintenance).
- Technologie des méthodes d'intervention.
- Technologie des défaillances, causes et effets.
- Renseignement de la fiche d'intervention.
- Renseignement du procès-verbal du contrôle d'étanchéité.
- Renseignement du registre de l'équipement.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Protection de l'environnement.
- Règles de sécurité (habilitation électrique, utilisation des fluides frigorigènes).
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures et électrocution.
- Hygiène et propreté.
- Présentation personnelle lors des interventions.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Représentation spatiale.
- Observer, écouter, analyser.
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement.
- Relation avec le client.
- Etablir une synthèse.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Site responsable :Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013787-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Réaliser la maintenance préventive des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Assurer les opérations de maintenance préventive des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, généralement seul ou parfois en équipe, en respectant les consignes de sa hiérarchie, les méthodes d'intervention, les clauses du contrat de maintenance, ainsi que tous les documents des équipements et notices techniques constructeur.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La prise en compte d'un équipement frigorifique pour une intervention de maintenance préventive nécessite :

- la qualité de prise en compte des informations liées à l'environnement,
- la qualité d'écoute du client,
- le respect des clauses du contrat de maintenance,
- l'analyse et la synthèse des informations,
- le respect des durées d'intervention,
- de tenir compte des temps d'arrêt de production d'un équipement.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

Contrôler le fonctionnement et les performances d'un équipement frigorifique de cuisines professionnelles :

- effectuer des mesures électriques, mécaniques,
- interpréter, comparer et analyser des relevés,
- effectuer le contrôle de toutes les sécurités.

Assurer l'entretien de l'équipement électromécanique de préparation et de distribution de cuisines professionnelles :

- nettoyage des équipements,
- contrôle des connexions électriques,
- contrôle des masses et des terres et des isolements,
- contrôle des circuits électriques,
- nettoyage des écoulements,
- nettoyage soufflage des circuits d'air des meubles frigorifiques et des échangeurs d'équipements frigorifiques,

Assurer la maintenance corrective liée à la maintenance préventive :

- remplacer les consommables,
- remplacer les matériels présentant une défaillance.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Lecture de plans et schémas.
- L'utilisation des outillages de plombier.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service et d'arrêt d'un équipement.
- Technologie de la préparation et de la conservation des denrées.
- Notions de physique associées.
- Notions de chimie.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Application du code de l'environnement concernant l'utilisation des fluides frigorigènes.
- Application des règles de l'habilitation électrique.
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures et électrocution.
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Elaborer des procédures.
- Représentation spatiale.
- Observer l'état des lieux, des matériels.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, schémas, cahiers des charges, contrats de maintenance, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement,
- Relation avec le client.
- Etablir un compte rendu d'intervention.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :**

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013788-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Sélectionner des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- la sélection des matériels et accessoires des équipements de cuisson de cuisines professionnelles, en fonction du cahier des charges remis par le bureau d'études techniques et en respectant les procédures, délais de livraison, règles de sécurité des biens et des personnes.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent en entreprise et sur site client, souvent seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La sélection des équipements de cuisson nécessite :

- l'analyse des relevés effectués, des cahiers des charges et des documents constructeurs,
- la conformité de la sélection des matériels et accessoires par rapport aux attentes du client,
- la programmation du chantier (dates, personnels, moyens matériels),
- la définition des coûts du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Prendre en compte les besoins du client à partir des plans, schémas et notices constructeur, cahier des charges,
- Réaliser les sélections des matériels et accessoires,
- Planifier un chantier,
- Etablir les prix de l'intervention.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Lecture de plans et schémas.
- Analyse d'un cahier des charges.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, cahiers des charges, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Organiser son travail méthodiquement.
- Relation avec le client, le bureau d'étude, l'architecte, les fournisseurs.
- Etablir un compte rendu.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :****Date de création :** 21/01/2011**Auteur :** BEN SADIA ALI**Site responsable :** Département BTP (Toulouse)**Date de dernière mise à jour :** 21/01/2011**FC10 CODE DE LA FC :**

FC-013789-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Installer des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- la préparation du chantier, implantation sur plan, sélection des matériels et accessoires de montage,
- la pose des supports, tables et meubles,
- la pose des équipements de cuisson,
- la pose des accessoires de ligne,
- la fabrication, le montage et la fixation des tubulures et gaines,

Mettre en place les équipements cuisson, en réalisant :

- la réception, la manutention des matériels,
- l'implantation des équipements de cuisson,
- la pose et l'assemblage des accessoires,

Réaliser :

- le tableau ou l'armoire électrique,
- la pose des câbles,
- les raccordements électriques,

Réaliser :

- le tableau ou l'armoire de distribution gaz,
- la pose des tuyauteries,
- les raccordements gaz,

Réaliser :

- le tableau ou l'armoire de distribution eau,
- la pose des tuyauteries,
- les raccordements arrivée d'eau EF EC et eaux usées,

en respectant les plans d'implantation, règles de sécurité, de montage, d'installation, ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, seul ou en équipe, en respectant les consignes de sa hiérarchie, ainsi que les cahiers des charges des matériels et d'implantation architecturale.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

L'organisation et l'installation des équipements de cuisson nécessite :

- la qualité de la préparation du chantier (plans, tracés et définition des besoins),
- la qualité des raccordements électriques,
- la qualité de réalisation des tuyauteries,
- la qualité de mise en place des équipements,

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- la qualité d'assemblage des accessoires,
- la qualité de mise en œuvre des systèmes de fixation,
- le maintien des protections jusqu'à la fin du chantier,
- le respect de l'implantation,
- la propreté du travail et du chantier,
- le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé,
- le respect de l'environnement pour les déchets de chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Réceptionner du matériel.
- Renseigner un bon de réception, noter des réserves.
- Contrôler la conformité entre le bon de commande et le bon de réception.
- Contrôler la faisabilité de la mise en œuvre.
- Manutentionner du matériel.
- Tracer au sol les implantations.
- Monter les équipements de cuisson, en respectant les consignes et règles constructeur.
- Monter les accessoires de finition.
- Réaliser des plans d'exécution.
- Lister et définir les accessoires.
- Réaliser une pièce mécanique à partir d'un plan.
- Réaliser un châssis support d'équipements par mécano soudure de type SEA.
- Réaliser une pièce en cuivre par cintrage, brasage et fabrication de raccord hydrauliques.
- Implanter et mettre en place un équipement de cuisson.
- Réaliser la tuyauterie d'une alimentation en eau froide et chaude.
- Réaliser les tuyauteries d'évacuation des eaux usées.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Réaliser les schémas et les montages de base en électricité, simple allumage, prise de courant, va et vient, télerupteur, contacteur.
- Réaliser le montage et le câblage d'une armoire électrique.
- Implanter, façonner et poser les conduits et câbles électriques.
- Réaliser les connexions électriques à l'armoire et aux appareils.
- Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.
- Etablir un compte rendu.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Calculer des longueurs et des surfaces.
- Caractéristiques des équipements de cuisson.
- Technologie des assemblages.
- Principe de montage de ces équipements.
- Systèmes et matériels de fixation.
- L'utilisation des matériels de manutention.
- L'utilisation des outillages de montage de type mécanique.
- Convention et représentation des symboles utilisés :
 - dans les plans architecturaux,
 - en dessin technique,
 - en schéma électrique.
- Lecture de dessin technique.
- Schéma électrique.
- Distribution électrique du réseau d'alimentation en énergie.
- Distribution gaz du réseau d'alimentation en énergie.
- L'utilisation des outillages de fabrication de type mécanique.
- L'utilisation des outillages et appareils de mesure électriques.
- L'utilisation des outils électroportatifs.
- L'utilisation des outillages de plombier.
- Technologie d'installation et de mise en service des appareils de cuisson mis en œuvre.
- Technologie d'installation et de raccordements des conduites de gaz mis en œuvre
- Technologie d'installation et de raccordements des conduits et câbles électriques mis en œuvre.
- Technologie des profilés acier.
- Techniques de soudage mécanique.
- Technologie des matériels principaux et accessoires.
- Technologie du tube cuivre.
- Technologie des différents raccords cuivre.
- Notions de physique associées.
- Utilisation d'un poste de SOA (réglages, notions de débit).
- Technologie des brasures à base d'argent.
- Notion de port de pièces longues (barre de profilé acier).
- Notions d'électricité associées (physique et pratique).
- Notions sur les fluides gazeux combustibles et leur pouvoir calorifique.
- Réglementation sur la sécurité électrique.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures (tétanos).
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Représentation spatiale.
- Observer l'état des lieux, la nature des supports.
- Lire et analyser des documents (plans, cahiers des charges, notices constructeurs).
- Sélection de matériels sur documents.
- Mettre en œuvre des procédures.
- Gérer une équipe.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement.
- Travailler en corrélation avec les autres corps d'état.
- Relation avec le client, l'architecte, le chef de chantier, etc.
- Etablir un compte rendu d'intervention.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013790-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Mettre en service des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser les opérations de mise en service des équipements de cuisson de cuisines professionnelles, en respectant les procédures, règles de sécurité, ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, souvent seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La mise en service des équipements de cuisson nécessite :

- la qualité de mise en œuvre des opérations préalables,
- le respect des méthodes et procédures de mise en service,
- la mise au point de l'équipement,
- la réalisation des relevés nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement,
- le renseignement des tableaux de relevés,
- la livraison au client de l'installation (consignes de bonne utilisation),
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Prendre en compte les aspects techniques de l'installation à partir des plans, schémas et notices constructeur, cahier des charges.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Mettre en œuvre les procédures de mise en service.
- Réaliser des relevés électriques et gaz.
- Renseigner les tableaux de relevés.
- Comparer et analyser les résultats obtenus.
- Etablir un compte rendu.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Lecture de plans et schémas, documents constructeurs.
- L'utilisation des outillages électriques et hydrauliques.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service des équipements de cuisson.
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures, électrocution.
- Hygiène et propreté.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, cahiers des charges, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement,
- Relation avec le client,
- Etablir un compte rendu.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :**

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013791-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Réaliser la maintenance corrective des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser la prise en compte des équipements :

- le repérage et l'identification des équipements de cuisson de cuisines professionnelles,
- l'analyse des documents de l'équipement (schémas électrique, fluide, tableaux de relevés de mise en service),
- l'analyse des informations données par le client,
- l'analyse de l'environnement des équipements,
- la mise en service pour essai,
- les relevés nécessaires à établir un diagnostic.

Suite à la prise en compte de l'équipement, réaliser le diagnostic des causes d'un dysfonctionnement des équipements de cuisson :

- en mettant en œuvre les méthodes de diagnostic appropriées,
- en élaborant les tâches à réaliser.

Suite au diagnostic de l'équipement Réaliser :

- les opérations d'intervention sur des équipements de cuisson,
- le réglage des appareils remplacés,
- la remise en service,

en respectant les documents originaux de l'équipement, les procédures d'intervention, les règles de sécurité ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, généralement seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie, les méthodes d'intervention, ainsi que tous les documents des équipements.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

L'intervention sur des équipements de cuisson nécessite :

- la qualité de prise en compte des informations liées à l'environnement,
- la qualité d'écoute du client,
- l'analyse et la synthèse des informations,
- la prise en compte des durées d'intervention afin de diminuer le temps d'arrêt de production des équipements de cuisson d'une cuisine professionnelle.
- la qualité de mise en œuvre des méthodes d'intervention,
- la qualité des modifications ou réparations,
- le respect des méthodes et procédures de mise en service,
- la mise au point de l'équipement,

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- la réalisation des relevés nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement,
- le renseignement des tableaux de relevés,
- l'analyse des relevés effectués,
- la livraison au client de l'équipement réparé (consignes de bonne utilisation),
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Analyser et prendre en compte l'environnement des équipements de cuisson d'une cuisine professionnelle.
- Analyser et prendre en compte des équipements de cuisson d'une cuisine professionnelle.
- Analyser et prendre en compte les informations données par le client.
- Etudier les schémas électrique et/ou hydraulique des équipements.
- Synthétiser l'ensemble des informations.
- Mettre en œuvre les procédures d'intervention.
- Réaliser des relevés.
- Comparer, analyser des résultats.
- Etablir un diagnostic fiable.
- Déterminer les tâches à réaliser.
- Définir les matériels et outillages nécessaires à l'intervention.
- Mettre en œuvre les méthodes de dépose d'un appareil principal ou d'un accessoire d'un équipement de cuisson.
- Mettre en œuvre les méthodes d'installation d'un appareil principal ou d'un accessoire d'un équipement de cuisson.
- Adapter et modifier un schéma électrique et un circuit fluide.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Mettre en œuvre les procédures de mise en service.
- Réaliser des relevés fluidiques et électriques.
- Renseigner les tableaux de relevés.
- Comparer et analyser les résultats obtenus.
- Etablir le rapport d'intervention.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Méthodes d'analyse d'équipements.
- Lecture des documents d'équipements.
- Technologie des matériels mis en œuvre.
- Règles de protection de l'environnement.
- Lecture de plans et schémas.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Technologie des procédures et méthodes de mise en service d'un équipement de cuisson.
- Technologie de la préparation et de la cuisson des denrées.
- Notions de physique associées.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique à la maintenance).
- Technologie des méthodes d'intervention.
- Technologie des défaillances, causes et effets.
- Renseignement de la fiche d'intervention.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Protection de l'environnement.
- Règles de sécurité (habilitation électrique, utilisation des fluides frigorigènes).
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures et électrocution.
- Hygiène et propreté.
- Présentation personnelle lors des interventions.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Représentation spatiale.
- Observer, écouter, analyser.
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement.
- Relation avec le client.
- Etablir une synthèse.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013792-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Réaliser la maintenance préventive des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Assurer les opérations de maintenance préventive des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, généralement seul ou parfois en équipe, en respectant les consignes de sa hiérarchie, les méthodes d'intervention, les clauses du contrat de maintenance, ainsi que tous les documents des équipements et notices techniques constructeur.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La prise en compte d'un équipement de cuisson pour une intervention de maintenance préventive nécessite :

- la qualité de prise en compte des informations liées à l'environnement,
- la qualité d'écoute du client,
- le respect des clauses du contrat de maintenance,
- l'analyse et la synthèse des informations,
- le respect des durées d'intervention,
- de tenir compte des temps d'arrêt de production d'un équipement.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

Contrôler le fonctionnement et les performances d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles :

- effectuer des mesures électriques, mécaniques,
- interpréter, comparer et analyser des relevés,
- effectuer le contrôle de toutes les sécurités.

Assurer l'entretien de l'équipement de cuisson de cuisines professionnelles :

- nettoyage des équipements,
- contrôle des connexions électriques,
- contrôle des masses et des terres et des isolements,
- contrôle des circuits électriques,
- contrôle des réseaux gaz,
- nettoyage des écoulements,

Assurer la maintenance corrective liée à la maintenance préventive :

- remplacer les consommables,
- remplacer les matériels présentant une défaillance.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Lecture de plans et schémas.
- L'utilisation des outillages de plombier.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service et d'arrêt d'un équipement.
- Technologie de la préparation et de la cuisson des denrées.
- Notions de physique associées.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Application des règles de l'habilitation électrique,
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures et électrocution.
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Elaborer des procédures.
- Représentation spatiale.
- Observer l'état des lieux, des matériels.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, schémas, cahiers des charges, contrats de maintenance, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement,
- Relation avec le client.
- Etablir un compte rendu d'intervention.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013793-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Sélectionner des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- la sélection des matériels et accessoires des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles, en fonction du cahier des charges remis par le bureau d'études techniques et en respectant les procédures, délais de livraison, règles de sécurité des biens et des personnes.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent en entreprise et sur site client, souvent seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La sélection des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation nécessite :

- l'analyse des relevés effectués, des cahiers des charges et des documents constructeurs,
- la conformité de la sélection des matériels et accessoires par rapport aux attentes du client,
- la programmation du chantier (dates, personnels, moyens matériels),
- la définition des coûts du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Prendre en compte les besoins du client à partir des plans, schémas et notices constructeur, cahier des charges.
- Réaliser les sélections des matériels et accessoires.
- Planifier un chantier.
- Etablir les prix de l'intervention.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Lecture de plans et schémas.
- Analyse d'un cahier des charges.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, cahiers des charges, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Organiser son travail méthodiquement.
- Relation avec le client, le bureau d'étude, l'architecte, les fournisseurs.
- Etablir un compte rendu.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :****Date de création :** 21/01/2011**Auteur :** BEN SADIA ALI**Site responsable :** Département BTP (Toulouse)**Date de dernière mise à jour :** 21/01/2011**FC10 CODE DE LA FC :**

FC-013794-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Installer des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- la préparation du chantier, implantation sur plan, sélection des matériels et accessoires de montage,
- la pose des supports, tables et meubles,
- la pose des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation,
- la pose des accessoires de ligne,
- la fabrication, le montage et la fixation des tubulures et gaines,

Mettre en place les équipements cuisson, en réalisant :

- la réception, la manutention des matériels,
- l'implantation des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation,,
- la pose et l'assemblage des accessoires,

Réaliser :

- le tableau ou l'armoire électrique,
- la pose des câbles,
- les raccordements électriques,

Réaliser :

- le tableau ou l'armoire de distribution gaz,
- la pose des tuyauteries,
- les raccordements gaz,

Réaliser :

- le tableau ou l'armoire de distribution eau,
- la pose des tuyauteries,
- les raccordements arrivée d'eau EF EC et eaux usées,

en respectant les plans d'implantation, règles de sécurité, de montage, d'installation, ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, seul ou en équipe, en respectant les consignes de sa hiérarchie, ainsi que les cahiers des charges des matériels et d'implantation architecturale.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

L'organisation et l'installation des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation, nécessite :

- la qualité de la préparation du chantier (plans, tracés et définition des besoins),
- la qualité des raccordements électriques,

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- la qualité de réalisation des tuyauteries,
- la qualité de mise en place des équipements,
- la qualité d'assemblage des accessoires,
- la qualité de mise en œuvre des systèmes de fixation,
- le maintien des protections jusqu'à la fin du chantier,
- le respect de l'implantation,
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé,
- le respect de l'environnement pour les déchets de chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Réceptionner du matériel.
- Renseigner un bon de réception, noter des réserves.
- Contrôler la conformité entre le bon de commande et le bon de réception.
- Contrôler la faisabilité de la mise en œuvre.
- Manutentionner du matériel.
- Tracer au sol les implantations.
- Monter les équipements de laverie, de buanderie et de ventilation,, en respectant les consignes et règles constructeur.
- Monter les accessoires de finition.
- Réaliser des plans d'exécution.
- Lister et définir les accessoires.
- Réaliser une pièce mécanique à partir d'un plan.
- Réaliser un châssis support d'équipements par mécano soudure de type SEA.
- Réaliser une pièce en cuivre par cintrage, brasage et fabrication de raccord hydrauliques.
- Implanter et mettre en place un équipement de cuisson.
- Réaliser la tuyauterie d'une alimentation en eau froide et chaude.
- Réaliser les tuyauteries d'évacuation des eaux usées.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Réaliser les schémas et les montages de base en électricité, simple allumage, prise de courant, va et vient, télerupteur, contacteur.
- Réaliser le montage et le câblage d'une armoire électrique.
- Implanter, façonner et poser les conduits et câbles électriques.
- Réaliser les connexions électriques à l'armoire et aux appareils.
- Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Etablir un compte rendu.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Calculer des longueurs et des surfaces.
- Caractéristiques des équipements de cuisson.
- Technologie des assemblages.
- Principe de montage de ces équipements.
- Systèmes et matériels de fixation.
- L'utilisation des matériels de manutention.
- L'utilisation des outillages de montage de type mécanique.
- Convention et représentation des symboles utilisés :
 - dans les plans architecturaux,
 - en dessin technique,
 - en schéma électrique.
- Lecture de dessin technique.
- Schéma électrique.
- Distribution électrique du réseau d'alimentation en énergie.
- Distribution gaz du réseau d'alimentation en énergie.
- L'utilisation des outillages de fabrication de type mécanique.
- L'utilisation des outillages et appareils de mesure électriques.
- L'utilisation des outils électroportatifs.
- L'utilisation des outillages de plombier.
- Technologie d'installation et de mise en service des appareils de laverie, de buanderie et de ventilation, mis en œuvre.
- Technologie d'installation et de raccordements des conduites de gaz mis en œuvre
- Technologie d'installation et de raccordements des conduits et câbles électriques mis en œuvre.
- Technologie des profilés acier.
- Techniques de soudage mécanique.
- Technologie des matériels principaux et accessoires.
- Technologie du tube cuivre.
- Technologie des différents raccords cuivre.
- Notions de physique associées.
- Utilisation d'un poste de SOA (réglages, notions de débit).
- Technologie des brasures à base d'argent.
- Notion de port de pièces longues (barre de profilé acier).
- Notions d'électricité associées (physique et pratique).
- Notions sur les fluides gazeux combustibles et leur pouvoir calorifique.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Réglementation sur la sécurité électrique.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures (tétanos).
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Représentation spatiale.
- Observer l'état des lieux, la nature des supports.
- Lire et analyser des documents (plans, cahiers des charges, notices constructeurs).
- Sélection de matériels sur documents.
- Mettre en œuvre des procédures.
- Gérer une équipe.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement.
- Travailler en corrélation avec les autres corps d'état.
- Relation avec le client, l'architecte, le chef de chantier, etc.
- Etablir un compte rendu d'intervention.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013795-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Mettre en service des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser :

- les opérations de mise en service des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation, de cuisines professionnelles, en respectant les procédures, règles de sécurité, ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, souvent seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La mise en service des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation, nécessite :

- la qualité de mise en œuvre des opérations préalables,
- le respect des méthodes et procédures de mise en service,
- la mise au point de l'équipement,
- la réalisation des relevés nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement,
- le renseignement des tableaux de relevés,
- la livraison au client de l'installation (consignes de bonne utilisation),
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Prendre en compte les aspects techniques de l'installation à partir des plans, schémas et notices constructeur, cahier des charges.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Mettre en œuvre les procédures de mise en service.
- Réaliser des relevés électriques et gaz.
- Renseigner les tableaux de relevés.
- Comparer et analyser les résultats obtenus.
- Etablir un compte rendu.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Lecture de plans et schémas, documents constructeurs.
- L'utilisation des outillages électriques et hydrauliques.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation.
- Gestes et postures.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Précaution contre les blessures, brûlures, électrocution.
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, cahiers des charges, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement,
- Relation avec le client,
- Etablir un compte rendu.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :**FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :**

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013796-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Réaliser la maintenance corrective des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Réaliser la prise en compte des équipements :

- le repérage et l'identification des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles,
- l'analyse des documents de l'équipement (schémas électrique, fluide, tableaux de relevés de mise en service),
- l'analyse des informations données par le client,
- l'analyse de l'environnement des équipements,
- la mise en service pour essai,
- les relevés nécessaires à établir un diagnostic.

Suite à la prise en compte de l'équipement, réaliser le diagnostic des causes d'un dysfonctionnement des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation :

- en mettant en œuvre les méthodes de diagnostic appropriées,
- en élaborant les tâches à réaliser.

Suite au diagnostic de l'équipement Réaliser :

- les opérations d'intervention sur des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation,
- le réglage des appareils remplacés,
- la remise en service,

en respectant les documents originaux de l'équipement, les procédures d'intervention, les règles de sécurité ainsi que la durée de mise en œuvre.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, généralement seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie, les méthodes d'intervention, ainsi que tous les documents des équipements.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

L'intervention sur des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation nécessite :

- la qualité de prise en compte des informations liées à l'environnement,
- la qualité d'écoute du client,
- l'analyse et la synthèse des informations,
- la prise en compte des durées d'intervention afin de diminuer le temps d'arrêt de production des équipements de cuisson d'une cuisine professionnelle.
- la qualité de mise en œuvre des méthodes d'intervention,
- la qualité des modifications ou réparations,

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- le respect des méthodes et procédures de mise en service,
- la mise au point de l'équipement,
- la réalisation des relevés nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement,
- le renseignement des tableaux de relevés,
- l'analyse des relevés effectués,
- la livraison au client de l'équipement réparé (consignes de bonne utilisation),
- la propreté du travail,
- la propreté du chantier,
- le respect des délais impartis.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

- Analyser et prendre en compte l'environnement des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation d'une cuisine professionnelle.
- Analyser et prendre en compte des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation d'une cuisine professionnelle.
- Analyser et prendre en compte les informations données par le client.
- Etudier les schémas électrique et/ou hydraulique des équipements.
- Synthétiser l'ensemble des informations.
- Mettre en œuvre les procédures d'intervention.
- Réaliser des relevés.
- Comparer, analyser des résultats.
- Etablir un diagnostic fiable.
- Déterminer les tâches à réaliser.
- Définir les matériels et outillages nécessaires à l'intervention.
- Mettre en œuvre les méthodes de dépose d'un appareil principal ou d'un accessoire d'un équipement de cuisson.
- Mettre en œuvre les méthodes d'installation d'un appareil principal ou d'un accessoire d'un équipement de cuisson.
- Adapter et modifier un schéma électrique et un circuit fluide.
- Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service.
- Mettre en œuvre les procédures de mise en service.
- Réaliser des relevés fluidiques et électriques.
- Renseigner les tableaux de relevés.
- Comparer et analyser les résultats obtenus.
- Etablir le rapport d'intervention.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

- Méthodes d'analyse d'équipements.
- Lecture des documents d'équipements.
- Technologie des matériels mis en œuvre.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Règles de protection de l'environnement.
- Lecture de plans et schémas.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service d'un équipement de cuisson.
- Technologie de la préparation et de la cuisson des denrées.
- Notions de physique associées.
- Notions de traitement de l'eau.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique à la maintenance).
- Technologie des méthodes d'intervention.
- Technologie des défaillances, causes et effets.
- Renseignement de la fiche d'intervention.
- Protection de l'environnement.
- Règles de sécurité (habilitation électrique, utilisation des fluides frigorigènes).
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures et électrocution.
- Hygiène et propreté.
- Présentation personnelle lors des interventions.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Représentation spatiale.
- Observer, écouter, analyser.
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement.
- Relation avec le client.
- Etablir une synthèse.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013797-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

INTITULE DE LA COMPETENCE

Réaliser la maintenance préventive des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

FC01 DESCRIPTION DE LA COMPETENCE (Processus de mise en œuvre) :

Assurer les opérations de maintenance préventive des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

FC02 CONTEXTE(S) PROFESSIONNEL(S) DE MISE EN OEUVRE :

Ces travaux se réalisent sur site client, généralement seul ou parfois en équipe, en respectant les consignes de sa hiérarchie, les méthodes d'intervention, les clauses du contrat de maintenance, ainsi que tous les documents des équipements et notices techniques constructeur.

FC03 INDICATEUR DE PERFORMANCE (Seuils pour l'Activité-Type) :

La prise en compte d'un équipement de cuisson pour une intervention de maintenance préventive nécessite :

- la qualité de prise en compte des informations liées à l'environnement,
- la qualité d'écoute du client,
- le respect des clauses du contrat de maintenance,
- l'analyse et la synthèse des informations,
- le respect des durées d'intervention,
- de tenir compte des temps d'arrêt de production d'un équipement.

FC04 SAVOIR-FAIRE GENERAUX ET TECHNIQUES MOBILISES :

Contrôler le fonctionnement et les performances d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles :

- effectuer des mesures électriques, mécaniques,
- interpréter, comparer et analyser des relevés,
- effectuer le contrôle de toutes les sécurités.

Assurer l'entretien de l'équipement de cuisson de cuisines professionnelles :

- nettoyage des équipements,
- contrôle des connexions électriques,
- contrôle des masses et des terres et des isolements,
- contrôle des circuits électriques,
- contrôle des réseaux gaz,
- nettoyage des écoulements,

Assurer la maintenance corrective liée à la maintenance préventive :

- remplacer les consommables,
- remplacer les matériels présentant une défaillance.

FC05 CONNAISSANCES ASSOCIEES :

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

- Lecture de plans et schémas.
- L'utilisation des outillages de plombier.
- Technologie des procédures et méthodes de mise en service et d'arrêt d'un équipement.
- Technologie de la préparation et de la cuisson des denrées.
- Notions de physique associées.
- Utilisation de l'informatique (catalogues fournisseurs, aide pédagogique).
- Application des règles de l'habilitation électrique,
- Gestes et postures.
- Précaution contre les blessures, brûlures et électrocution.
- Hygiène et propreté.

FC06 DEMARCHE INTELLECTUELLE :

- Comprendre des consignes.
- Elaborer des procédures.
- Représentation spatiale.
- Observer l'état des lieux, des matériels.
- Lire, renseigner et analyser des documents (plans, schémas, cahiers des charges, contrats de maintenance, tableaux de relevés, notices constructeurs).
- Mettre en œuvre des procédures.
- S'adapter aux imprévus.

FC07 CAPACITES RELATIONNELLES ET ORGANISATIONNELLES :

- Organiser son travail méthodiquement,
- Relation avec le client.
- Etablir un compte rendu d'intervention.

FC08 BIBLIOGRAPHIE (RESSOURCES DOCUMENTAIRES) :

FC09 DATE DE CREATION & AUTEUR :

Date de création : 21/01/2011

Auteur : BEN SADIA ALI

Site responsable : Département BTP (Toulouse)

Date de dernière mise à jour : 21/01/2011

FC10 CODE DE LA FC :

FC-013798-00

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Annexes

Annexe 1 : Tableau de vérification des activités-types

Technicien d'Intervention en Froid et Equipements de Cuisines Professionnelles

CRITERES ACTIVITES-TYPE	Significative/ Représentative	Non redondante	Commune à plusieurs titres	Autonome	Emploi		Observations
					Tenu	Accessible	
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.	oui	oui	non	non	oui	non	Cette activité est associée aux autres activités de l'emploi mais peut être exercée indépendamment dans le cadre d'entreprise structurée en services spécialisés.
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.	oui	oui	non	non	oui	non	Cette activité est associée aux autres activités de l'emploi mais peut être exercée indépendamment dans le cadre d'entreprise structurée en services spécialisés.
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.	oui	oui	non	non	oui	non	Cette activité est associée aux autres activités de l'emploi mais peut être exercée indépendamment dans le cadre d'entreprise structurée en services spécialisés.
- Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.	oui	oui	non	non	oui	non	Cette activité est associée aux autres activités de l'emploi mais peut être exercée indépendamment dans le cadre d'entreprise structurée en services spécialisés.
Ces critères renvoient à	- Avis des CNS - Tableau : Activités Types d'entreprises	Tableau de croisement : Activités/ Compétences	Tableau de croisement : Activités/ Filières d'emplois	Tableau : Activités Types d'entreprises			

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Annexe 2 : Tableau d'affectation des activités-types par typologie d'entreprises

Technicien d'Intervention en Froid et Equipements de Cuisines Professionnelles

Type entreprise	AT1	AT2	AT3	AT4
Entreprises du secteur du froid de la climatisation et de la cuisine professionnelle	T	T	T	T
Entreprises de prestations de service	T	T	T	T
Entreprises utilisatrices ayant un service de maintenance (1)	Partie	Partie	Partie	Partie

(1) Les parties des AT1, AT2, AT3 du service maintenance des entreprises utilisatrices concerne le suivi des équipements réalisés par les entreprises du secteur du froid, de la climatisation et de la cuisine professionnelle.

AT1 : Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

AT2 : Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

AT3 : Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

AT4 : Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Annexe 3 : Tableau de rapprochement activités/compétences***Technicien d'Intervention en Froid et Equipements de Cuisines Professionnelles***

	AT1	AT2	AT3	AT4
Compétence 1 - Sélectionner des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.	X			
Compétence 2 - Installer des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.	X			
Compétence 3 - Mettre en service des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.	X			
Compétence 4 - Réaliser la maintenance corrective des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.	X			
Compétence 5 - Réaliser la maintenance préventive des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.	X			
Compétence 6 - Sélectionner des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles et leurs accessoires.		X		
Compétence 7 - Installer des chambres froides, armoires frigorifiques de cuisines professionnelles, ainsi que leurs équipements.		X		
Compétence 8 - Mettre en service des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.		X		
Compétence 9 - Réaliser la maintenance corrective des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.		X		
Compétence 10 - Réaliser la maintenance préventive des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.		X		
Compétence 11 - Sélectionner des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.			X	
Compétence 12 - Installer des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.			X	
Compétence 13 - Mettre en service des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.			X	
Compétence 14 - Réaliser la maintenance corrective des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.			X	
Compétence 15 - Réaliser la maintenance préventive des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.			X	
Compétence 16 - Sélectionner des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.				X
Compétence 17 - Installer des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.				X
Compétence 18 - Mettre en service des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.				X
Compétence 19 - Réaliser la maintenance corrective des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.				X
Compétence 20 - Réaliser la maintenance préventive des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.				X

AT1 : Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

AT2 : Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

AT3 : Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

AT4 : Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

Libellé réduit	Code Titre	Type de document	Version	Date de validation	Date de mise à jour
TIFECP	TP-00399	REAC	03	22/03/2011	28/02/2011

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droits ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un artifice ou un procédé quelconques."

