



REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES

DU TITRE PROFESSIONNEL

Technicien(ne) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Niveau IV

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECF	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	1/44

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECF	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	2/44

SOMMAIRE

	Pages
Présentation de l'évolution du Titre Professionnel	5
Contexte de l'examen du Titre Professionnel	5
Tableau des activités	6
Vue synoptique de l'emploi-type	7
Fiche emploi type	9
Fiche activité type	11
Fiche compétence professionnelle	19
Fiche des compétences transversales de l'emploi type	39
Glossaire technique	40
Glossaire du REAC	41

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	3/44

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECF	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	4/44

Introduction

Présentation de l'évolution du Titre Professionnel

Le titre professionnel « Technicien(ne) d'Intervention en Froid et Équipements de Cuisines Professionnelles » que l'arrêté du 28 janvier 2011 avait défini en 4 Activités Types, est toujours adapté à cette configuration.

Celui-ci présente une configuration, plus conforme aux besoins du marché du travail pour l'emploi concerné, avec des modifications dans les répartitions des quatre activités de la version antérieure.

Contexte de l'examen du Titre Professionnel

L'analyse du travail a été effectuée selon une approche multi méthodologique qui permet de croiser différents regards.

Pour approfondir les éléments de veille sectorielle, une enquête a été réalisée auprès de responsables d'entreprises. Le panel interrogé a été constitué dans un souci de représentativité de la profession en termes de taille d'entreprises, localisation géographique et type d'équipement : froid, cuisson, préparation, ventilation, laverie et buanderie.

Les résultats des entretiens menés ainsi que les 30 questionnaires exploitables ont été mis en regard avec des données plus spécifiques traitant de l'employabilité des « Technicien(ne) d'Intervention en Froid et Équipements de Cuisines Professionnelles ».

L'analyse du travail montre des évolutions technologiques, organisationnelles et réglementaires :

- La maintenance des équipements de cuisines professionnelles et celle des équipements frigorifiques en particulier devient prégnante pour la profession. Le tenant de l'emploi doit posséder une attestation d'aptitude à manipuler les fluides frigorigènes de catégorie I. Une nouvelle évolution réglementaire sur les fluides en 2014 va engendrer la disparition, à terme, du principal fluide utilisé dans le métier. Par conséquent, les constructeurs proposent de nouvelles conceptions de matériels frigorifiques avec l'apparition de nouveaux fluides et de nouvelles technologies. Ces évolutions permettent, d'une part, de répondre aux nouvelles exigences de la réglementation fluide frigorigène et, d'autre part, de poursuivre les impératifs de rationalisation de la consommation énergétique.
- Les questionnaires et entretiens ont fait apparaître une hiérarchisation assez nette des activités des entreprises en fonction des technologies. Que ce soit pour l'installation, la mise en service et la maintenance, la réfrigération reste l'activité principale, suivi de la cuisson et de la laverie. L'activité des entreprises sur les technologies d'équipements de préparation, de ventilation et de buanderie est plus importante en termes de mise en service et de maintenance.
- Les travaux d'études d'équipements de cuisines professionnelles ne sont plus réalisés par le « Technicien(ne) d'Intervention en Froid et Équipements de Cuisines Professionnelles ». En effet, le cadre réglementaire très contraignant dans des locaux où se mêlent la réglementation sanitaire, la réglementation des établissements recevant du public, celle sur les fluides combustibles, celle sur les déchets d'équipements électriques et électroniques et les déchets d'éléments d'ameublement, demandent pour l'étude, des connaissances importantes sur ces points. Ce sont essentiellement les bureaux d'études spécialisées qui assurent ce type de prestation.
- L'installation de matériels de ventilation est aujourd'hui effectuée par des entreprises spécialisées qui répondent aux appels d'offres du lot Chauffage, Ventilation, Climatisation et Désenfumage (CVCD).
- L'installation des équipements de préparation, étant des produits finis, relève du travail d'un électricien réalisant l'alimentation de chacun de ces équipements lors de l'installation électrique du local.

Les conclusions de l'analyse du travail montrent un besoin de modifications du titre professionnel « Technicien(ne) d'Intervention en Froid et Équipements de Cuisines Professionnelles ».

Un nouveau découpage de ses activités types et l'ajustement des compétences professionnelles sont nécessaires pour permettre à ce titre professionnel de rester cohérent par rapport au métier.

L'activité-type liée aux équipements frigorifiques est scindée en deux activités. L'une pour l'installation et la mise en service, l'autre pour la maintenance. Ces deux nouvelles activités s'intitulent : « Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés et monopostes » et « Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés et monopostes ». Elles permettent la cohérence de la filière « froid » où tous les autres titres du secteur différencient ces deux employabilités. Les compétences de

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	5/44

maintenance des équipements frigorifiques sont également enrichies dans leur savoirs et savoir-faire, notamment avec la récupération d'énergie et l'utilisation de fluides naturels tels que le CO2 et les hydrocarbures.

Les compétences d'installation, mise en service et de maintenance d'équipements de cuisson et de laverie ont été rassemblées dans une seule activité : « Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles », chacune de ces deux technologies est modélisée par une compétence d'installation et de mise en service et une compétence de maintenance.

Les compétences d'études d'installations des équipements techniques de cuisine professionnelle sont supprimées.

Dans la mesure où de nombreux savoir-faire sont identiques et sont liés à l'électromécanique, les compétences de mise en service et de maintenance concernant la ventilation et la buanderie sont désormais associées à l'activité : « Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles »

Enfin, les compétences d'installation de matériel de préparation, de ventilation et de buanderie sont retirées.

Tableau des activités

<p style="text-align: center;">Ancien TP</p> <p style="text-align: center;">Technicien d'Intervention en Froid et Equipements de Cuisines Professionnelles</p>	<p style="text-align: center;">Nouveau TP</p> <p style="text-align: center;">Technicien(ne) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles</p>
Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.	Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte
Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.	Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte
Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.	Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles
Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.	Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

Vue synoptique de l'emploi-type

N° Fiche AT	Activités types	N° Fiche CP	Compétences professionnelles
1	Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte	1	Préparer et installer un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
		2	Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
2	Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte	3	Réaliser la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
		4	Réaliser la maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
3	Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles	5	Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
		6	Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
		7	Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles
		8	Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles
4	Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles	9	Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles
		10	Réaliser la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	7/44

FICHE EMPLOI TYPE

Technicien(ne) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice (rubrique RNCP)

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles assure l'installation, la mise en service et la maintenance d'équipements :

- frigorifiques mono-étagés de type monoposte nécessaires à la conservation de denrées périssables brutes ou transformées,
- de cuisson des denrées,
- de laverie des couverts et ustensiles de cuisine,
- de préparation des denrées périssables brutes,
- de ventilation pour l'extraction des fumées et odeurs,
- et de buanderie.

Il intervient principalement pour l'hôtellerie et la restauration dans les cuisines et les locaux techniques des grands restaurants et des restaurants collectifs.

Il travaille souvent seul et se rend sur les sites avec un véhicule de service. Il peut être soumis à des contraintes horaires et des astreintes particulières. Il est exposé aux risques liés au travail sur site : manutention, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques, risques liés à l'utilisation des gaz combustibles et aux appareils sous pression.

Il tient l'emploi dans le respect des règles de sécurité individuelles et collectives et, s'il existe, en application du plan de prévention, des règles sur la protection de l'environnement concernant les fluides frigorigènes et du règlement de sécurité contre l'incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre (rubrique RNCP)

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :
La restauration, l'hôtellerie, la boulangerie et les points de ventes à emporter.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

Frigoriste
Agent de maintenance polyvalent,
Monteur - dépanneur de cuisine professionnelle,
Technicien de maintenance polyvalent.

Réglementation d'activités (le cas échéant) (rubrique RNCP)

Arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R4544-9 et R4544-10 du code du travail : habilitation électrique délivrée par l'employeur au niveau :

- BR pour la mise en service et la maintenance,
- B2V pour les travaux électriques.

Arrêté du 13 octobre 2008 prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement : attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes, catégorie I.

Liens avec d'autres certifications (le cas échéant) (rubrique RNCP)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	9/44

Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte
Préparer et installer un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée de type monoposte
2. Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte
Réaliser la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
Réaliser la maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
3. Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles
Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles
Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles
4. Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles
Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles
Réaliser la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

Niveau et/ou domaine d'activité (rubrique RNCP)

Niveau IV (Nomenclature de 1969)

Convention(s) : Identifiant de conventions collective 1412 -Convention Collective des entreprises d'installation sans fabrication, y compris entretien, réparation, dépannage de matériel aéraulique, thermique, frigorifique et connexes.

Code(s) NSF :

227r - Maintenance en génie climatique, maintenance nucléaire, contrôle

Fiche(s) Rome de rattachement (rubrique RNCP)

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	10/44

FICHE ACTIVITÉ TYPE
N° 1

Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

A partir des consignes de sa hiérarchie et d'un cahier des charges, le professionnel installe et met en service les équipements frigorifiques nono-étagés de type monoposte nécessaires à la conservation des denrées.

Le professionnel prépare et installe les équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte : il pose l'ensemble des composants, réalise les tuyauteries, passe les câbles et réalise les connexions électriques et le câblage de l'armoire électrique. Il met en service ces équipements : il réalise les essais réglementaires, effectue le tirage au vide et la charge en fluide frigorigène, paramètre les points de consigne des appareils de régulation et de sécurité. Il complète le dossier technique de l'équipement qui comprend les schémas électriques et frigorifiques, l'identification et la classification de l'équipement sous pression, Enfin, il met à disposition l'installation auprès du client ou de son représentant. Pour cela, il prépare les documents de mise en service, tels que fiches de relevés, document réglementaire fluide frigorigène, rapport de mise en service, procès-verbaux, et il l'informe sur l'utilisation des équipements en toute sécurité.

Cette activité se réalise sur site client et nécessite un véhicule équipé pour son intervention. Le professionnel exerce l'activité sur des équipements frigorifiques en exploitant les documents techniques constructeurs et les dossiers des équipements. Il peut être soumis à des contraintes d'opérations de nuit ou de week-end.

Le professionnel est exposé aux risques liés au travail sur site : manutention, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques, risques liés à l'utilisation des fluides frigorigènes et aux appareils sous pression.

Il tient l'emploi dans le respect des règles de sécurité individuelles et collectives et, s'il existe, en application du plan de prévention, des règles sur la protection de l'environnement concernant les fluides frigorigènes et de la réglementation des équipements sous pression.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R4544-9 et R4544-10 du code du travail : habilitation électrique délivrée par l'employeur au niveau

- BR pour la mise en service,
- B2V pour les travaux électriques.

Arrêté du 13 octobre 2008 prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement: attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes, catégorie I.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	11/44

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Préparer et installer un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée de type monoposte

Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECF	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	12/44

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 2

Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

A partir d'une demande client, le professionnel assure la maintenance préventive et corrective d'équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte.

Dans le cadre de la maintenance préventive, le professionnel réalise les interventions et assure l'optimisation en fonction des contrats et des gammes de maintenance prédéfinies. Il peut être amené à proposer ou à réaliser des modifications d'équipements pour l'amélioration de leurs conditions de fonctionnement. Dans le cadre de la maintenance corrective, il établit le diagnostic de dysfonctionnement, réalise les actions correctives puis vérifie le bon fonctionnement de l'équipement.

Enfin, il rédige les documents de suivi, document réglementaire fluide frigorigène, bon d'attachement, registre, restitue l'équipement auprès du client, l'informe et le conseille sur l'utilisation des équipements en toute sécurité.

Cette activité se réalise sur site client et nécessite un véhicule équipé pour son intervention. Le professionnel exerce l'activité sur des équipements frigorifiques en exploitant les documents techniques constructeurs et les dossiers des équipements. L'intervention peut être programmée dans le cadre d'un contrat de maintenance ou être exécutée lors d'un dépannage. Elle peut entraîner des contraintes horaires et d'astreintes particulières, de type 24h/24h.

Le professionnel est exposé aux risques liés au travail sur site : manutention, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques, risques liés à l'utilisation des fluides frigorigènes et aux appareils sous pression.

Il tient l'emploi dans le respect des règles de sécurité individuelles et collectives et, s'il existe, en application du plan de prévention, des règles sur la protection de l'environnement concernant les fluides frigorigènes et de la réglementation des équipements sous pression.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R4544-9 et R4544-10 du code du travail : habilitation électrique délivrée par l'employeur au niveau

- BR pour la mise en service et la maintenance,
- B2V pour les modifications de câblage électrique.

Arrêté du 13 octobre 2008 prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement: attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes, catégorie I.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	13/44

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Réaliser la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
Réaliser la maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte

Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	14/44

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 3

Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

A partir des consignes de sa hiérarchie, le professionnel installe, met en service et réalise la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles.

Le professionnel prépare et installe les équipements de cuisson et de la zone laverie : il pose l'ensemble des composants, réalise les tuyauteries gaz et eau, passe les câbles et réalise les connexions électriques et le câblage du coffret électrique.

Il met en service ces équipements : il réalise les essais réglementaires, paramètre les points de consigne des appareils de régulation et de sécurité. Il complète le dossier technique de l'équipement qui comprend les schémas électriques, hydrauliques et gaz.

Il participe à la mise à disposition de l'installation auprès du client ou de son représentant ; il prépare les documents de mise en service, tels que fiches de relevés, rapport de mise en service, procès-verbaux, et il informe les utilisateurs sur l'utilisation des équipements en toute sécurité.

Dans le cadre de la maintenance préventive, le professionnel réalise les interventions et assure l'optimisation en fonction des contrats et des gammes de maintenance prédéfinies. Il peut être amené à réaliser des modifications d'équipements pour l'amélioration de leurs conditions de fonctionnement.

Dans le cadre de la maintenance corrective, il établit le diagnostic de dysfonctionnement, réalise les actions correctives puis vérifie le bon fonctionnement de l'équipement.

Enfin, il rédige les documents de suivi, bon d'attachement, registre, restitue l'équipement auprès du client, l'informe et le conseille sur l'utilisation des équipements en toute sécurité.

Cette activité se réalise sur site client et nécessite un véhicule équipé pour son intervention. Le professionnel exerce l'activité sur les équipements en exploitant les documents techniques constructeurs et les dossiers des équipements. Il peut être soumis à des contraintes d'opérations de nuit ou de week-end. L'intervention peut être programmée dans le cadre d'un contrat de maintenance ou être exécutée lors d'un dépannage. Elle peut entraîner des contraintes horaires et d'astreintes particulières, de type 24h/24h. Le professionnel est exposé aux risques liés au travail sur site : manutention, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques, risques liés à l'utilisation des gaz combustibles et aux appareils sous pression.

Il tient l'emploi dans le respect des règles de sécurité individuelles et collectives et, s'il existe, en application du plan de prévention et du règlement de sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R4544-9 et R4544-10 du code du travail : habilitation électrique délivrée par l'employeur au niveau :

- BR pour la mise en service et la maintenance,
- B2V pour les travaux électriques.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	15/44

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles
Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles

Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	16/44

FICHE ACTIVITÉ TYPE N° 4

Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

A partir des consignes de sa hiérarchie, le professionnel met en service et réalise la maintenance des équipements de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles.

Le professionnel met en service ces équipements : il réalise les essais réglementaires, paramètre les points de consigne des appareils de régulation et de sécurité. Il complète le dossier technique de l'équipement qui comprend les schémas électriques et aérauliques.

Il participe à la mise à disposition de l'installation auprès du client ou de son représentant. Pour cela, il prépare les documents de mise en service, tels que fiches de relevés, rapport de mise en service, procès-verbaux, et il l'informe sur l'utilisation des équipements en toute sécurité.

Dans le cadre de la maintenance préventive, le professionnel réalise les interventions et assure l'optimisation en fonction des contrats et des gammes de maintenance prédéfinies. Il peut être amené à réaliser des modifications d'équipements pour l'amélioration de leurs conditions de fonctionnement.

Dans le cadre de la maintenance corrective, il établit le diagnostic de dysfonctionnement, réalise les actions correctives puis vérifie le bon fonctionnement de l'équipement.

Enfin, il rédige les documents de suivi, bon d'attachement, registre, restitue l'équipement auprès du client, l'informe et le conseille sur l'utilisation des équipements en toute sécurité.

Cette activité se réalise sur site client et nécessite un véhicule équipé pour son intervention. Le professionnel exerce l'activité sur les équipements en exploitant les documents techniques constructeurs et les dossiers des équipements. Il peut être soumis à des contraintes d'opérations de nuit ou de week-end. L'intervention peut être programmée dans le cadre d'un contrat de maintenance ou être exécutée lors d'un dépannage. Elle peut entraîner des contraintes horaires et d'astreintes particulières, de type 24h/24h. Le professionnel est exposé aux risques liés au travail sur site : manutention, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques.

Il tient l'emploi dans le respect des règles de sécurité individuelles et collectives et, s'il existe, en application du plan de prévention et du règlement de sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R4544-9 et R4544-10 du code du travail : habilitation électrique délivrée par l'employeur au niveau

- BR pour la mise en service et la maintenance,
- B2V pour les modifications de câblage électrique.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	17/44

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

Réaliser la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

Compétences transversales de l'activité type (le cas échéant)

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	18/44

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE N° 1

Préparer et installer un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de sa hiérarchie :

- préparer le matériel et l'outillage nécessaire,
- démonter l'équipement frigorifique et récupérer les fluides,
- implanter et assembler des panneaux de chambres froides,
- implanter les composants principaux du circuit frigorifique,
- poser les supports de tuyauterie et les conduits électriques,
- monter la tuyauterie frigorifique et hydraulique,
- assembler les accessoires de ligne et les éléments du circuit frigorifique,
- poser et câbler l'armoire électrique,
- passer et raccorder les câbles électriques.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent sur site client, en exploitant les documentations des constructeurs. En préalable à l'installation, le professionnel peut être amené à démonter l'ancien équipement.

Le professionnel :

- manipule les fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes pour intervenir sur le circuit frigorifique, catégorie I,
- intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau B2V pour le câblage électrique.

Critères de performance

La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est complète.

La méthode de dépose des équipements permet le tri sélectif et la réutilisation des matériels récupérables.

La récupération du fluide frigorigène fluoré est conforme à la réglementation sur l'environnement.

L'implantation et l'assemblage de la chambre froide sont conformes aux plans fournis.

Les composants du circuit frigorifique, tels que groupes, évaporateurs et accessoires de ligne, sont implantés selon les consignes de sa hiérarchie.

Les supports de tuyauteries et les conduits électriques sont posés et prêts pour le tuyautage et le passage des câbles.

Les tuyauteries, accessoires et composants du circuit frigorifique sont montés et assemblés conformément aux plans, croquis et schémas.

Le montage et le câblage de l'armoire sont conformes aux plans, croquis et schémas.

Le passage des câbles et les raccordements électriques sont conformes aux schémas électriques.

La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des plans de masse.

Connaissance des symboles électriques et frigorifiques.

Connaissance des outillages de fabrication de type, frigorifiques et électriques.

Connaissance du tube cuivre qualité frigorifique et des différents raccords frigorifiques.

Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements frigorifiques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.

Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	19/44

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants électriques utilisés pour les équipements frigorifiques mono-étagés et monopostes.

Connaissance de physique thermodynamique : pression température, calorimétrie, changements d'états, transfert de chaleurs.

Connaissance des lois fondamentales en mécanique telles que force, travail, puissance.

Connaissance des fluides frigorigènes halogénés, de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.

Connaissance du principe de fonctionnement des équipements frigorifiques mono-étagé, des composants et accessoires de ligne des circuits frigorifiques.

Connaissance de la technologie des panneaux et accessoires de chambres froides.

Connaissance élémentaire des normes d'un équipement frigorifiques "EN 378" et de la réglementation des équipements sous pression.

Connaissance des règles d'installation d'un équipement frigorifique mono-étagé positif et négatif de type monoposte.

Lister et définir les matériels et outillages nécessaires à l'installation.

Exploiter un plan d'implantation.

Exploiter des schémas frigorifiques et électriques.

Utiliser un poste de soudure oxyacétylénique.

Poser et utiliser les appareils de mesure frigorifique : manifold.

Récupérer des fluides frigorigènes.

Démonter un équipement frigorifique.

Implanter et monter des chambres froides modulaires.

Utiliser des matériels de fixation et de suspension.

Implanter et mettre en place des châssis, des groupes frigorifiques, des évaporateurs et accessoires d'équipements frigorifiques.

Préparer, façonner et braser des pièces en cuivre à l'établi.

Réaliser le schéma électrique et frigorifique d'un équipement frigorifique.

Réaliser les schémas et les montages de base en électricité : simple allumage, prise de courant, va et vient, télérupteur, démarrage moteur.

Réaliser des mesures de tension, d'intensité et de continuité sur un circuit électrique.

Réaliser la tuyauterie d'un équipement frigorifique monoposte.

Réaliser le montage et le câblage d'une armoire électrique d'un équipement frigorifique monoposte.

Passer les câbles électriques d'un équipement frigorifique.

Réaliser les connexions électriques à l'armoire et aux appareils d'un équipement frigorifique.

Réaliser l'isolation tubulaire des tuyauteries d'un équipement frigorifique à température positive et négative.

Réaliser l'étanchéité thermique d'une chambre froide à température positive ou négative.

Informier la hiérarchie.

Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	20/44

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 2

Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée de type monoposte

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir d'un équipement frigorifique mono-étagé :

- réaliser les opérations préalables à la mise en service,
- réaliser la mise en service et la mise au point,
- renseigner le document réglementaire fluide frigorigène, le bon d'attachement, la fiche de relevés et le procès-verbal.
- mettre à disposition du client l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent seul sur site client.

Le professionnel :

- manipule les fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes fluorés pour intervenir sur le circuit frigorifique, catégorie I,
- intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau BR.

Critères de performance

Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.

La charge du fluide frigorigène est effectuée dans le respect de la réglementation sur l'environnement.

La température demandée est atteinte et reste stable dans le temps.

Tous les accessoires de sécurité de l'équipement sont opérationnels.

Le document réglementaire fluide frigorigène, le bon d'attachement, la fiche de relevés et les procès-verbaux sont renseignés et sont exploitables par l'entreprise.

Le client a compris le fonctionnement de l'équipement.

La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des plans de masse.

Connaissance des symboles électriques et frigorifiques.

Connaissance des outillages de fabrication de type, frigorifiques et électriques.

Connaissance du tube cuivre qualité frigorifique et des différents raccords frigorifiques.

Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements frigorifiques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.

Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants électriques utilisés pour les équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte.

Connaissance de physique thermodynamique : pression, température, calorimétrie, changements d'états, transfert de chaleur.

Connaissance des fluides frigorigènes halogénés, de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.

Connaissance du principe de fonctionnement des équipements frigorifiques mono-étagés, des composants et accessoires de ligne des circuits frigorifiques.

Connaissance élémentaire des normes d'un équipement frigorifiques "EN 378" et de la réglementation des équipements sous pression.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	21/44

Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des équipements frigorifiques mono-étagés et monoposte.

Connaissances des dégivrages des équipements frigorifiques mono-étagés à température positive et négative.

Connaissance élémentaire d'hygrométrie et de conservation des denrées.

Connaissances du digramme enthalpique et des calculs associés.

Connaissance des calculs de bilan frigorifique et énergétique d'équipements frigorifique mono-étagés de type monoposte.

Exploiter des schémas frigorifiques et électriques.

Identifier les éléments de l'équipement à partir des plans et schémas.

Contrôler la conformité du montage fluide et électrique.

Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service : résistance à la pression, étanchéité, tirage au vide.

Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.

Charger le fluide du circuit frigorifique.

Effectuer les réglages de sécurité

Réaliser des relevés frigorifiques et électriques.

Renseigner les tableaux de relevés.

Comparer et analyser les résultats obtenus.

Adapter et effectuer les réglages en fonction des relevés.

Paramétrer un régulateur dédié aux applications positives ou négatives.

Renseigner les documents de suivi de l'équipement : bon d'attachement, document réglementaire fluide frigorigène, registre.

Réaliser un bilan énergétique d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte

Réaliser un bilan frigorifique d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Informé la hiérarchie.

Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.

Coordonner son intervention avec les autres corps de métier.

Conseiller et informer le client sur l'utilisation de l'équipement.

Organiser son travail.

Mettre en œuvre des procédures de mise en service.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	22/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 3**

Réaliser la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir d'une demande client à l'entreprise :

- s'informer auprès du client et consulter les informations sur le site d'intervention,
- analyser les informations et établir le diagnostic,
- procéder à la réparation,
- remettre en service l'équipement,
- renseigner les documents afférents à l'intervention,
- restituer au client l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent seul, sur site client. Le professionnel exerce cette compétence sur des équipements mono ou multipostes de faible puissance.

Le professionnel :

- manipule les fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes fluorés pour intervenir sur le circuit frigorifique, catégorie I,
- intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau BR et B2V.

Critères de performance

La collecte des informations est complète : informations du client, repérages, contrôles, relevés.

La méthode d'analyse respecte une procédure adaptée à l'équipement.

La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée.

La méthodologie de réparation, de dépose et de repose des appareils permet la préservation de l'installation, des personnes et de l'environnement.

La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.

Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.

Les informations permettent au client de comprendre la réparation et de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.

La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des symboles électriques et frigorifiques.

Connaissance du tube cuivre qualité frigorifique et des différents raccords frigorifiques.

Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements frigorifiques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.

Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.

Connaissance technologique des appareils et des composants électriques utilisés pour les équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte.

Connaissance de physique thermodynamique : pression, température, calorimétrie, changements d'états, transfert de chaleur.

Connaissance des fluides frigorigènes halogénés, de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	23/44

Connaissance des fluides frigorigènes de type naturel dont les hydrocarbures et le CO2, de la réglementation et des risques s'y afférant.

Connaissances du digramme enthalpique et des calculs associés.

Connaissances des démarrages compresseurs monophasés.

Connaissance du principe de fonctionnement des équipements frigorifiques mono-étagés, des composants et accessoires de ligne des circuits frigorifiques.

Connaissance de la technologie des fabriques de glace.

Connaissance des règles d'installation d'un équipement frigorifique mono-étagé positif et négatif de type monoposte.

Connaissance de la technologie des panneaux et accessoires de chambres froides.

Connaissance des systèmes de récupération de chaleur.

Connaissance des techniques de recherche de pannes des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte.

Prendre en compte l'aspect technique et environnemental d'un équipement frigorifique.

Identifier, sur site, les composants d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Analyser et prendre en compte les informations données par le client.

Exploiter des schémas frigorifiques et électriques.

Contrôler le fonctionnement de l'équipement.

Réaliser des relevés frigorifiques et électriques.

Interpréter, comparer et analyser des relevés.

Diagnostiquer un dysfonctionnement.

Remplacer, en toute sécurité, les composants présentant une défaillance.

Remettre en service l'équipement.

Renseigner les documents de suivi : bon d'attachement, document réglementaire fluide frigorigène, registre.

Informé la hiérarchie.

Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.

Conseiller, informer le client sur des éventuelles améliorations.

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.

Elaborer une démarche d'intervention.

Utiliser des méthodes de recherche de pannes.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	24/44

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 4

Réaliser la maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir d'un plan de maintenance et de consignes de sa hiérarchie :

- préparer l'intervention,
- réaliser l'intervention,
- remettre en service,
- renseigner les documents afférents à l'intervention,
- restituer l'équipement et informer le client.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent seul, sur site client.

Le professionnel :

- manipule les fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes fluorés pour intervenir sur le circuit frigorifique, catégorie I,
- intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau BR et B2V.

Critères de performance

La préparation de l'outillage, matière d'œuvre et pièce détachées est adaptée à l'intervention.

L'intervention est effectuée en suivant les consignes de sa hiérarchie et le plan de maintenance.

Les procédures d'intervention sont respectées.

La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.

Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.

Les informations permettent au client de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.

La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des symboles électriques et frigorifiques.

Connaissance du tube cuivre qualité frigorifique et des différents raccords frigorifiques.

Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements frigorifiques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.

Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.

Connaissance technologique des appareils et des composants électriques utilisés pour les équipements frigorifiques de type monoposte.

Connaissance de physique thermodynamique : calorimétrie, changements d'états, transfert de chaleurs et énergie.

Connaissance des fluides frigorigènes halogénés, de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.

Connaissance des fluides frigorigènes de type naturel dont les hydrocarbures et le CO₂, de la réglementation et des risques s'y afférant.

Connaissances du diagramme enthalpique et des calculs associés.

Connaissance des démarrages compresseurs monophasés.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	25/44

Connaissance du principe de fonctionnement des équipements frigorifiques mono-étagé, des composants et accessoires de ligne des circuits frigorifiques.
 Connaissance de la technologie des fabriques de glace.
 Connaissance des règles d'installation d'un équipement frigorifique mono-étagé positif et négatif de type monoposte.
 Connaissance de la technologie des panneaux et accessoires de chambres froides.
 Connaissance élémentaire de psychométrie telle que le chauffage, le refroidissement et la déshumidification de l'air.
 Connaissance élémentaire des normes d'un équipement frigorifiques "EN 378", de la réglementation sur l'installation et l'exploitation des équipements sous pression.
 Connaissance des systèmes de récupération de chaleur.
 Connaissance des organisations de travail dans un service de maintenance et des différents types de contrat de maintenance.

Identifier les équipements sur lesquels porte l'intervention.
 S'assurer de la disponibilité de l'équipement avec l'utilisateur.
 Exploiter des schémas frigorifiques et électriques.
 Repérer les risques de pannes dues à la vétusté et aux dérives des relevés frigorifiques et électriques.
 Réaliser des relevés frigorifiques, électriques et mécaniques.
 Renseigner les tableaux de relevés.
 Contrôler le fonctionnement et les performances d'un équipement frigorifique de type monoposte.
 Charger et récupérer des fluides frigorigènes halogénés.
 Nettoyer des locaux techniques et des équipements tels que filtres, condensats et échangeurs.
 Tester et vérifier les éléments de sécurité électriques et frigorifiques.
 Resserrer des connexions électriques, contrôler et remettre en état des équipements électriques.
 Vidanger et charger en huile un compresseur.
 Tester l'acidité de l'huile d'un compresseur.
 Remettre en état ou remplacer les composants présentant une défaillance.
 Effectuer les contrôles périodiques d'étanchéité.
 Mettre en œuvre des modifications pour l'optimisation d'un équipement frigorifique de type monoposte.
 Vérifier la conformité des équipements au regard des normes en vigueur.
 Renseigner les documents de suivi : bon d'attachement, document réglementaire fluide frigorigène, registre.

Informé la hiérarchie.
 Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
 Conseiller, informer et être à l'écoute du client

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.
 Elaborer une démarche d'intervention.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	26/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 5**

**Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines
professionnelles**

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de sa hiérarchie :

- préparer le matériel et l'outillage nécessaire,
- monter et raccorder les conduites gaz,
- assembler les accessoires de ligne,
- passer et raccorder les câbles électriques,
- réaliser les opérations de mise en service,
- renseigner le document réglementaire gaz, le bon d'attachement, la fiche de relevés et le procès-verbal.
- mettre à disposition l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

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

Le professionnel intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau B2V pour le câblage électrique et de niveau BR pour la mise en service.

Critères de performance

La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est complète.

Les tuyauteries, les accessoires et composants du circuit gaz sont montés et assemblés conformément aux plans, croquis et schémas.

Le montage et le câblage du coffret électrique sont conformes aux plans, croquis et schémas.

Le passage des câbles et les raccordements électriques sont conformes aux schémas électriques.

Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.

Tous les accessoires de sécurité des équipements sont opérationnels.

Le document réglementaire gaz, le bon d'attachement, la fiche de relevés et les procès-verbaux sont renseignés et sont exploitables par l'entreprise.

Le client a compris le fonctionnement de l'équipement.

La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des plans de masse.

Connaissance des symboles électriques et gaz.

Connaissance des outils de façonnage et d'assemblage, gaz et électriques.

Connaissance des spécificités pour l'assemblage de tubes cuivre véhiculant des gaz combustibles.

Connaissance du tube cuivre gaz et des différents raccords.

Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements gaz.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants électriques utilisés pour les équipements de cuisson.

Connaissance des appareils de mesure : électriques et gaz.

Connaissance du principe de fonctionnement des brûleurs atmosphériques et à air soufflé.

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants gaz utilisés pour les équipements de cuisson.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	27/44

Connaissance des gaz combustibles de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.
Connaissance des règles d'implantation et de sécurité des équipements en local cuisine.
Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des équipements de cuisson.
Connaissance élémentaire de la réglementation incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Exploiter des schémas électriques et gaz.
Utiliser des outils de façonnage et d'assemblage gaz et électrique.
Utiliser un poste de soudure oxyacétylénique.
Réaliser la tuyauterie d'alimentation gaz d'un équipement de cuisson.
Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service des équipements de cuisson.
Effectuer le contrôle de toutes les sécurités.
Paramétrer un régulateur dédié aux équipements de cuisson.
Réaliser un bilan énergétique d'un équipement de cuisson.
Réaliser des relevés de mesures électriques et gaz.
Renseigner les tableaux de relevés.
Etablir un compte rendu.

Informers la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Coordonner son intervention avec les autres corps de métier selon les consignes de sa hiérarchie.

Mettre en œuvre des procédures de montage et de mise en service.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	28/44

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 6

Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir d'une demande client à l'entreprise ou d'un plan de maintenance et de consignes de sa hiérarchie :

- s'informer auprès du client et consulter les informations sur le site d'intervention,
- réaliser une intervention de maintenance corrective,
- réaliser une intervention de maintenance préventive,
- remettre en service l'équipement,
- renseigner les documents afférents à l'intervention,
- restituer au client l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

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 et notices techniques constructeur.

Il intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau BR et B2V.

Critères de performance

La collecte des informations est complète : informations du client, repérages, contrôles, relevés.

La méthode d'analyse respecte une procédure adaptée à l'équipement.

La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée.

La préparation de l'outillage, matière d'œuvre et pièces détachées est adaptée à la réparation.

L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant les consignes de sa hiérarchie et le plan de maintenance.

La méthodologie de réparation, de dépose et de repose des appareils permet la préservation de l'installation, des personnes et de l'environnement.

La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.

Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.

Les informations permettent au client de comprendre la réparation et de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.

La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des plans de masse.

Connaissance des symboles électriques et gaz.

Connaissance des outils de façonnage et d'assemblage, gaz et électriques.

Connaissance du tube cuivre gaz et des différents raccords.

Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements gaz.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants électriques utilisés pour les équipements de cuisson.

Connaissance des appareils de mesure : électriques et gaz.

Connaissance du principe de fonctionnement des brûleurs atmosphériques et à air soufflé.

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants gaz utilisés pour les équipements de cuisson.

Connaissance du principe de fonctionnement des fours micro-onde.

Connaissance des gaz combustibles de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.

Connaissance des règles d'implantation et de sécurité des équipements en local cuisine.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	29/44

Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des équipements de cuisson.
Connaissance élémentaire de la réglementation incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Prendre en compte l'aspect technique et environnemental d'un équipement.
Analyser et prendre en compte les informations données par le client.
Exploiter des schémas gaz et électriques.
Contrôler le fonctionnement de l'équipement.
Réaliser des relevés gaz et électriques.
Interpréter, comparer et analyser des relevés.
Diagnostiquer un dysfonctionnement.
Nettoyer des équipements.
Resserrer des connexions électriques, contrôler et remettre en état des équipements électriques.
Tester et vérifier des éléments de sécurité électriques et gaz.
Contrôler des réseaux gaz : étanchéité, filtres et vannes.
Remplacer les matériels présentant une défaillance.
Remettre en service l'équipement.
Renseigner les tableaux de relevés.
Procéder aux essais de fonctionnement des appareils de sécurités et de régulation.
Renseigner les documents de suivi : bon d'attachement, registre.
Etablir un compte rendu.

Informar la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Conseiller, informer et être à l'écoute du client.

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.
Elaborer une démarche d'intervention.
Utiliser des méthodes de recherche de pannes d'un équipement de cuisson.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECF	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	30/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 7**

**Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines
professionnelles**

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de sa hiérarchie :

- préparer le matériel et l'outillage nécessaire,
- mettre en place les équipements de laverie,
- monter et raccorder les différents conduits hydrauliques,
- raccorder les câbles électriques,
- réaliser les opérations de mise en service,
- renseigner le bon d'attachement, la fiche de relevée et le procès-verbal,
- mettre à disposition l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent sur site client, souvent seul, en respectant les consignes de sa hiérarchie. Le professionnel intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau B2V pour le câblage électrique et BR pour la mise en service.

Critères de performance

La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est complète.
Les tuyauteries, les accessoires et composants du circuit hydraulique sont montés et assemblés conformément aux plans, croquis et schémas.
Les raccordements électriques sont conformes aux schémas électriques.
Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.
Tous les accessoires de sécurité des équipements sont opérationnels.
Le bon d'attachement, la fiche de relevés et les procès-verbaux sont renseignés et sont exploitables par l'entreprise.
Le client a compris le fonctionnement de l'équipement.
La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des plans de masse.
Connaissance des symboles électriques et hydrauliques.
Connaissance des outils de façonnage et d'assemblage, hydraulique et électriques.
Connaissance du tube cuivre eau et des différents raccords.
Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements eau.
Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.
Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.
Connaissance et technologie des moteurs monophasés et triphasés utilisés pour les équipements de laverie.
Connaissances technologiques des équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.
Connaissances technologiques des équipements de traitement de l'eau d'une cuisine professionnelle.
Connaissance des règles d'installation des équipements de laverie, d'une cuisine professionnelle.
Connaissance des modes opératoires de mise en service des équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	31/44

Exploiter des schémas électriques et hydrauliques.
Utiliser des outils de façonnage et d'assemblage des réseaux, eau et électrique.
Utiliser un poste de soudure oxyacétylénique.
Réaliser la tuyauterie d'une alimentation en eau froide et eau chaude.
Réaliser les tuyauteries d'évacuation des eaux usées.
Réaliser l'assemblage des éléments de ligne.
Réaliser les connexions électriques à l'armoire et aux appareils.
Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.
Paramétrer un régulateur dédié aux équipements de traitement d'eau et de lavage.
Réaliser des relevés de mesures électriques et hydrauliques.
Renseigner les tableaux de relevés.
Comparer et analyser les résultats obtenus.
Etablir un compte rendu.

Informar la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Coordonner son intervention avec les autres corps de métier selon les consignes de sa hiérarchie.

Mettre en œuvre des procédures de montage et de mise en service

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	32/44

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 8

Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir d'une demande client à l'entreprise ou d'un plan de maintenance et de consignes de sa hiérarchie :

- s'informer auprès du client et consulter les informations sur le site d'intervention,
- réaliser une intervention de maintenance corrective,
- réaliser une intervention de maintenance préventive,
- remettre en service l'équipement,
- renseigner les documents afférents à l'intervention,
- restituer au client l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

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 et notices techniques constructeur.

Le professionnel intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau BR et B2V.

Critères de performance

La collecte des informations est complète : informations du client, repérages, contrôles, relevés.

La méthode d'analyse respecte une procédure adaptée à l'équipement.

La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée.

La préparation de l'outillage, matière d'œuvre et pièce détachées sont adaptés à l'intervention.

L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant les consignes de sa hiérarchie et le plan de maintenance.

La méthodologie de réparation, de dépose et de repose des appareils permet la préservation de l'installation, des personnes et de l'environnement.

La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.

Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.

Les informations permettent au client de comprendre la réparation et de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.

La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des symboles électriques et hydrauliques.

Connaissance des outils de façonnage et d'assemblage, hydraulique et électrique.

Connaissance du tube cuivre eau et des différents raccords.

Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements eau.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.

Connaissance et technologie des moteurs monophasés et triphasés utilisé pour les équipements de laverie.

Connaissances technologiques sur les équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.

Connaissances technologiques sur les équipements de traitement de l'eau d'une cuisine professionnelle.

Connaissance des règles d'installation des équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.

Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	33/44

Prendre en compte l'aspect technique et environnemental d'un équipement.
Analyser et prendre en compte les informations données par le client.
Exploiter des schémas électriques et hydrauliques.
Contrôler le fonctionnement de l'équipement.
Réaliser des relevés de mesures électriques et hydrauliques.
Interpréter, comparer et analyser des relevés.
Diagnostiquer un dysfonctionnement.
Nettoyer des équipements.
Renseigner les tableaux de relevés.
Resserrer des connexions électriques, contrôler et remettre en état des équipements électriques.
Tester et vérifier des éléments de sécurité électriques.
Nettoyer des écoulements.
Détartrer un circuit hydraulique.
Remplacer, en toute sécurité, les composants présentant une défaillance.
Remettre en service l'équipement.
Renseigner les tableaux de relevés.
Procéder aux essais de fonctionnement des appareils de sécurités et de régulation.
Renseigner les documents de suivi : bon d'attachement, registre.
Etablir un compte rendu.

Informé la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Conseiller, informer le client sur des éventuelles améliorations.

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.
Elaborer une démarche d'intervention.
Utiliser des méthodes de recherche de pannes d'un équipement de laverie.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECF	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	34/44

FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 9

**Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation
et de buanderie de cuisines professionnelles**

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de sa hiérarchie :

- préparer le matériel et l'outillage nécessaire,
- réaliser les opérations de mise en service,
- renseigner le bon d'attachement, les fiches de relevés et le procès-verbal,
- mettre à disposition l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

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

Le professionnel intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau B2V pour des modifications de câblage électrique et BR pour la mise en service.

Critères de performance

La préparation du matériel et outillages est complète.

Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.

Tous les accessoires de sécurité des équipements sont opérationnels.

Le bon d'attachement, la fiche de relevés et les procès-verbaux sont renseignés et sont exploitables par l'entreprise.

Le client a compris le fonctionnement de l'équipement.

La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des plans de masse.

Connaissance des symboles électriques et aérauliques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.

Connaissance des règles d'installation d'un équipement de préparation, de ventilation et de buanderie.

Connaissance et technologie des moteurs monophasés et triphasés utilisés pour les équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie.

Connaissances technologiques des équipements de préparation, de ventilation et de buanderie d'une cuisine professionnelle.

Connaissance des modes opératoires de mise en service des équipements de préparation, de ventilation et de buanderie.

Connaissance élémentaire de la réglementation incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Exploiter des schémas électriques et aérauliques.

Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.

Réaliser des relevés de mesures électriques et aérauliques.

Renseigner les tableaux de relevés.

Comparer et analyser les résultats obtenus.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	35/44

Etablir un compte rendu.

Informez la hiérarchie.

Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.

Coordonnez votre intervention avec les autres corps de métier selon les consignes de votre hiérarchie.

Mettez en œuvre des procédures de mise en service

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	36/44

**FICHE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE
N° 10**

Réaliser la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir d'une demande client à l'entreprise ou d'un plan de maintenance et de consignes de sa hiérarchie :

- s'informer auprès du client et consulter les informations sur le site d'intervention,
- réaliser une intervention de maintenance corrective,
- réaliser une intervention de maintenance préventive,
- remettre en service l'équipement,
- renseigner les documents afférents à l'intervention,
- restituer au client l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

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 et notices techniques constructeur.

Le professionnel intervient sur les circuits électriques, pour cela il est titulaire d'un titre d'habilitation de niveau BR et B2V.

Critères de performance

La collecte des informations est complète : informations du client, repérages, contrôles, relevés.

La méthode d'analyse respecte une procédure adaptée à l'équipement.

La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée.

La préparation de l'outillage, matière d'œuvre et pièce détachées est adaptée à la réparation.

L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant les consignes de sa hiérarchie et le plan de maintenance.

La méthodologie de réparation, de dépose et de repose des appareils permet la préservation de l'installation, des personnes et de l'environnement.

La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.

Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.

Les informations permettent au client de comprendre la réparation et de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.

La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

Savoirs, savoir-faire techniques, savoir-faire relationnels, savoir-faire organisationnels

Connaissance des plans de masse.

Connaissance des symboles électriques et aérauliques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants des équipements électromécaniques de préparation de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles.

Connaissance des appareils de mesure : électriques, aéraulique.

Connaissance des règles d'installation d'un équipement de préparation, de ventilation et de buanderie.

Connaissance et technologie des moteurs monophasés et triphasés utilisés pour les équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie.

Connaissance des modes opératoires de mise en service des équipements de préparation, de ventilation et de buanderie.

Connaissance des réglementations incendie et des boîtiers de désenfumage.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	37/44

Connaissance élémentaire de la réglementation incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

Analyser et prendre en compte les informations données par le client.
Exploiter des schémas aérauliques et électriques.
Contrôler le fonctionnement de l'équipement.
Réaliser des relevés aérauliques et électriques.
Interpréter, comparer et analyser des relevés.
Diagnostiquer un dysfonctionnement.
Nettoyer des équipements.
Resserrer des connexions électriques, contrôler et remettre en état des équipements électriques.
Tester et vérifier des éléments de sécurité électriques.
Remplacer les matériels présentant une défaillance.
Remettre en service l'équipement.
Renseigner les tableaux de relevés.
Procéder aux essais de fonctionnement des appareils de sécurités et de régulation.
Renseigner les documents de suivi : bon d'attachement, registre.
Etablir un compte rendu.

Informé la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Conseiller, informer et être à l'écoute du client.

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.
Elaborer une démarche d'intervention.
Utiliser des méthodes de recherche de pannes.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	38/44

FICHE DES COMPÉTENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans son activité courante, le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles est en contact permanent avec son client. Il s'adapte à celui-ci, repère ses attentes et lui donne une réponse adaptée à ses intérêts, en particulier pour le respect des contraintes liées à la chaîne du froid et des liaisons chaudes.

Critères de performance

L'écoute du client est bonne.

Le client accepte l'intervention.

Le client est informé des précautions d'utilisation de son équipement et des risques encourus.

Un climat de confiance et de neutralité est instauré.

L'image de marque de l'entreprise est valorisée.

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles est confronté aux risques liés au travail sur les sites des clients et à des contraintes qui peuvent imposer des opérations de nuit ou de week-end. Il est particulièrement vigilant lors de déplacements, travaux en hauteur, utilisation de postes à souder, travaux avec risques électriques, utilisation d'appareils sous pression, manipulation de fluides frigorigènes, d'appareil à combustion de gaz et intervention sur des circuits sous pression.

De plus il est soumis aux règles d'hygiène alimentaire lorsqu'il intervient dans des cuisines en production culinaire.

Critères de performance

Les EPI adaptés sont utilisés conformément aux tâches à effectuer.

Les protections collectives sont mises en œuvre et en relation avec les opérations effectuées.

Les consignes de sécurité sont respectées.

Les précautions de gestes et postures au travail sont prises en compte lors de la manutention de matériels lourds.

Les règles d'hygiène alimentaires sont respectées

L'environnement est préservé.

Les déchets créés par les travaux sont triés pour recyclage ou élimination.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	39/44

Glossaire technique

Equipements de buanderie et de laverie

Equipements de buanderie :

Equipements techniques permettant le lavage, le séchage et le repassage du linge utilisé en hôtellerie : draps et serviettes de bain et utilisé en restauration : nappes et serviettes de table. Ces équipements sont des lave-linges et sèche-linges professionnelles ainsi que des repasseuses à rouleaux.

Equipements de laverie :

Equipements techniques permettant le lavage des couverts, des plats et assiettes utilisés dans l'hôtellerie et la restauration. Ces équipements sont des lave-vaisselles professionnels, des lave-verres et lave-couverts. La restauration collective utilise des tunnels de lavage afin d'assurer les gros de débit de vaisselle après chaque service.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECF	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	40/44

Glossaire du REAC

Activité type

Une activité type résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées.

Activité type d'extension

Une activité type d'extension résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au Certificat Complémentaire de Spécialité (CCS).

Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	41/44

Savoir-faire organisationnel

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

Savoir-faire relationnel

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat etc.).

Savoir-faire technique

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

Titre professionnel

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date de Validation	Date de mise à jour	Page
TIFECF	REAC	TP-00399	04	01/03/2016	01/03/2016	42/44

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 droit 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 art ou un procédé quelconque."

