



REFERENTIEL DE CERTIFICATION

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 dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	1/44

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Technicien(ne) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Sigle du titre professionnel : TIFECP

Niveau : IV

Code(s) NSF : 227r - Maintenance en génie climatique, maintenance nucléaire, contrôle-

Code(s) ROME : I1306, I1304

Formacode : 22624

Date de l'arrêté : 05/02/2016

Date de parution au JO de l'arrêté : 26/02/2016

Date d'effet de l'arrêté : 27/02/2016

2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 9 mars 2006 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP).
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation (cette rubrique ne concerne pas les candidats par VAE).
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités auxquelles conduit le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	3/44

2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès progressif par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) De tous les CCP au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités auxquelles conduit le titre visé.

2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un binôme d'évaluateurs au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du DSPP.

2.4. Les compétences des candidats pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité à laquelle conduit le CCS visé.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RC comme partie de la session d'évaluation du titre, du CCP ou du CCS, est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre des épreuves pour le candidat, le jury ou binôme d'évaluateurs, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	4/44

3 Dispositif d'évaluation pour la session de validation du titre professionnel TIFECP

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée 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 Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles	08 h 30 min	La mise en situation professionnelle est constituée de six parties La partie 1 porte sur une mise en situation et concerne la mise en service d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance. La partie 2 porte sur une étude de cas, elle concerne la procédure d'intervention de maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance. La partie 3 porte sur étude de cas, elle concerne la mise en service d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles. Ces trois épreuves se déroulent en présence d'un surveillant. La partie 4 est une mise en situation, elle est réalisée sur des équipements opérationnels. Elle concerne la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance. La partie 5 est une mise en situation, elle est réalisée sur des équipements opérationnels. Elle concerne la maintenance corrective d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles. La partie 6 est une mise en situation, elle est réalisée sur des équipements opérationnels. Elle concerne la maintenance corrective d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles. Ces trois épreuves se déroulent en présence du jury.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée de type monoposte	00 h 10 min	L'entretien technique est mené après la mise en service d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance.
▪ Questionnaire professionnel	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 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	01 h 00 min	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	5/44

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnement à partir de production(s) 	Préparer et installer un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte	00 h 10 min	Le jury interroge le candidat à partir de sa production en s'appuyant sur un questionnement.
Entretien final		00 h 20 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le DSPP.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		10 h 10 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	6/44

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :**Mise en service d'un équipement frigorifique mono- étagé de faible puissance**

L'équipement frigorifique doit être chargé à l'azote, le coffret électrique est opérationnel.

Sur ce type d'équipement, le candidat effectue :

Une mise en service.

Le contrôle de bon fonctionnement de l'équipement.

La rédaction des documents afférents à l'équipement : carte machine, fiche d'intervention, fiche de relevé, procès-verbaux et bon d'attachement.

Maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono- étagé de faible puissance

A partir de schémas et de nomenclatures, le candidat écrit la procédure d'intervention de maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance.

Mise en service d'un équipement de ventilation de cuisine professionnelle

A partir de schémas et de nomenclatures, le candidat écrit la procédure de mise en service d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles.

Dépannage d'un équipement frigorifique mono- étagé de faible puissance

Sur un équipement tiré au sort et à partir d'une description écrite d'un dysfonctionnement, le candidat diagnostique et répare un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance, avec manipulation de fluides frigorigènes, puis il rédige les documents de suivi : fiche d'intervention, registre et bon d'attachement.

Dépannage d'un équipement de cuisson de cuisine professionnelle

Sur un équipement de cuisson tiré au sort et à partir d'une description écrite d'un dysfonctionnement, le candidat diagnostique et répare l'équipement, puis il rédige les documents de suivi : registre et bon d'attachement.

Dépannage d'un équipement de laverie de cuisine professionnelle

Sur un équipement de laverie tiré au sort et à partir d'une description écrite d'un dysfonctionnement, le candidat diagnostique et répare l'équipement, puis il rédige les documents de suivi : registre et bon d'attachement.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

L'entretien technique porte sur la mise à disposition de l'équipement frigorifique et la méthodologie employée par le candidat pendant la mise en service effectuée lors de la mise en situation professionnelle.

Informations complémentaires concernant le questionnaire professionnel :

Le candidat répond à un questionnaire écrit de type QCM.

Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) :

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	7/44

Un dossier est à constituer en amont de la session. Il porte sur la préparation et l'installation d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance. Ce dossier sera sous la forme d'un dossier technique où il fera apparaître des photos de l'installation. Le candidat présentera le type d'équipement concerné, il expliquera comment il a préparé et réalisé son installation, puis il décrira les opérations effectuées.

Précisions pour le candidat VAE :

De par son expérience professionnelle et à partir d'une réalisation effectuée en entreprise, le candidat rédige avant l'épreuve un dossier décrivant la préparation et l'installation d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance. Il est possible d'y rajouter des photos décrivant les différentes étapes lors de la réalisation.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	8/44

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte					
Préparer et installer un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte	<p>La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est maîtrisé.</p> <p>Les méthodes d'implantation et d'assemblage de chambres froides sont connues.</p> <p>L'exploitation des plans est maîtrisée pour l'implantation des composants d'un circuit frigorifique.</p> <p>La procédure de montage et d'assemblage des tuyauteries, accessoires et composants d'un circuit frigorifique est connue.</p> <p>Les méthodes de montage et de câblage d'armoires, de passage de câbles et de raccordement électrique sont connues.</p> <p>Les procédures de tri des déchets sont connues.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée de type monoposte	<p>Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.</p> <p>La charge du fluide frigorigène est effectuée dans le respect de la réglementation sur l'environnement.</p> <p>La température demandée est atteinte et reste stable dans le temps.</p> <p>Tous les accessoires de sécurité de l'équipement sont opérationnels.</p> <p>Le document réglementaire fluide frigorigène, le bon d'attachement, la fiche de relevés et les procès-verbaux sont renseignés et sont exploitables par le client.</p> <p>La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	9/44

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte					
Réaliser la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte	<p>La collecte des informations est complète : informations du client, repérages, contrôles, relevés.</p> <p>La méthode d'analyse respecte une procédure adaptée à l'équipement.</p> <p>La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée.</p> <p>La méthodologie de réparation, de dépose et de repose des appareils permet la préservation de l'installation, des personnes et de l'environnement.</p> <p>La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.</p> <p>Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.</p> <p>Les informations fournies au client lui permettent de prendre en compte la réparation et de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.</p> <p>La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte	<p>La préparation de l'outillage, matière d'œuvre et pièce détachées est adaptée à l'intervention.</p> <p>Les procédures d'intervention sont respectées.</p> <p>La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.</p> <p>Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	10/44

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
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	<p>La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est maîtrisée.</p> <p>La procédure de montage et d'assemblage des tuyauteries, accessoires et composants gaz est connue.</p> <p>Les méthodes de montage et de câblage d'armoires, de passage de câbles et de raccordement électrique sont connues.</p> <p>Les méthodes et procédures de mise en service sont maîtrisées.</p> <p>Les valeurs de réglage des accessoires de sécurité de l'équipement sont connues.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles	<p>La collecte des informations est complète : informations du client, repérages, contrôles, relevés.</p> <p>La méthode d'analyse respecte une procédure adaptée à l'équipement.</p> <p>La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée.</p> <p>La préparation de l'outillage, matière d'œuvre et pièce détachées est adaptée à la réparation.</p> <p>La méthodologie de réparation, de dépose et de repose des appareils permet la préservation de l'installation, des personnes et de l'environnement.</p> <p>L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant le plan de maintenance.</p> <p>La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.</p> <p>Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.</p> <p>Les informations fournies au client lui permettent de prendre en compte l'intervention et de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.</p> <p>La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	11/44

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles	<p>La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est maîtrisée.</p> <p>La procédure de montage et d'assemblage des tuyauteries, accessoires et composants du circuit hydraulique est connue.</p> <p>Les méthodes de montage et de câblage d'armoires, de passage de câbles et de raccordement électrique sont connues.</p> <p>Les méthodes et procédures de mise en service sont maîtrisées.</p> <p>Les valeurs de réglage des accessoires de sécurité de l'équipement sont connues.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles	<p>La collecte des informations est complète : informations du client, repérages, contrôles, relevés.</p> <p>La méthode d'analyse respecte une procédure adaptée à l'équipement.</p> <p>La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée.</p> <p>La préparation de l'outillage, matière d'œuvre et pièce détachées sont adaptés à la réparation.</p> <p>L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant le plan de maintenance.</p> <p>La méthodologie de réparation, de dépose et de repose des appareils permet la préservation de l'installation, des personnes et de l'environnement.</p> <p>La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.</p> <p>Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.</p> <p>Les informations fournies au client lui permettent de prendre en compte l'intervention et de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus</p> <p>La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	12/44

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
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	La préparation des équipements et outillages est complète. Les méthodes et procédures de mise en service sont maîtrisées. Les valeurs de réglage des accessoires de sécurité des équipements sont connues. La technologie et le fonctionnement des moteurs des équipements de préparation de ventilation et de buanderie sont connus.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles	La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée. La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est complète. Les procédures d'intervention sont respectées. L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant le plan de maintenance. La remise en service garantit le fonctionnement de l'équipement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant : sans objet					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	13/44

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service	Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée de type monoposte
	Réaliser la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
	Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
	Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail	Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
	Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles
	Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles
	Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée de type monoposte
	Préparer et installer un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
	Réaliser la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte
	Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
	Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles
	Réaliser la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles
	Réaliser la maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	14/44

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre TIFECP

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 04 h 55 min

4.2. Protocole d'intervention du jury:

Le jury observe le comportement professionnel du candidat lors des mises en situation professionnelle de maintenance corrective.

Pendant la mise en situation professionnelle, le jury n'intervient pas. Toutefois, en cas danger, il peut mettre fin à celle-ci et le consigner dans le procès-verbal.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet.

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation

Une personne habilitée pour intervenir sur les équipements techniques de cuisines professionnelles est à disposition du jury.

Un surveillant d'examen est présent pendant toute la durée de l'évaluation.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	15/44



REFERENTIEL DE CERTIFICATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

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

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	17/44

CCP

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

Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée de type monoposte	02 h 30 min	A partir d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance et de schémas, le candidat réalise la mise en service, en présence du binôme évaluateur.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagée de type monoposte	00 h 10 min	L'entretien technique est mené après la mise en service d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance.
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Préparer et installer un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte	00 h 15 min	Un dossier est à constituer en amont de la session. Il porte sur la préparation et l'installation d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance. Ce dossier sera sous la forme d'un dossier technique où il fera apparaître des photos de l'installation. Le candidat présentera le type d'équipement concerné et expliquera comment il a préparé et réalisé son installation. Il décrira les opérations effectuées.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		02 h 55 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	19/44

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Sur ce type d'équipement, le candidat effectue :

Une mise en service.

Le contrôle de bon fonctionnement de l'équipement.

La rédaction des documents afférents à l'équipement : carte machine, fiche d'intervention, fiche de relevé, procès-verbaux et bon d'attachement.

L'équipement frigorifique doit être chargé à l'azote, le coffret électrique est opérationnel.

Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) :

Le binôme d'évaluateurs mène l'entretien à partir d'un guide de questionnement.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	20/44

Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 02 h 55 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme évaluateur est présent lors de la mise en service et observe les candidats. Lorsque le candidat a achevé sa mise en service et l'entretien technique de restitution, l'entretien de questionnement à partir de production démarre.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation

Une personne habilitée pour intervenir sur les installations frigorifiques est à disposition du binôme évaluateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	21/44

CCP

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

Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réaliser la maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte Réaliser la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte	03 h 00 min	Cette épreuve est constituée de deux parties. La partie 1 est une mise en situation, elle est réalisée sur des équipements opérationnels. Elle concerne la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance. Cette épreuve se déroule en présence du binôme évaluateur La partie 2 porte sur une étude de cas, elle concerne la procédure d'intervention de maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance. Cette épreuve se déroule en présence d'un surveillant ou d'un des deux membres du binôme évaluateur.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	03 h 00 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	23/44

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Sur un équipement tiré au sort et à partir d'une description écrite d'un dysfonctionnement, le candidat diagnostique et répare un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance, avec manipulation de fluides frigorigènes.

L'étude de cas consiste pour le candidat, à partir de schémas et de nomenclatures, à écrire la procédure d'intervention de maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de faible puissance.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	24/44

Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 02 h 00 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme évaluateur observe le comportement professionnel du candidat pendant la **partie 1** de la mise en situation professionnelle (maintenance corrective).

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation

Une personne habilitée pour intervenir sur les installations frigorifiques est à disposition du binôme évaluateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	25/44

CCP

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

Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles	02 h 15 min	La mise en situation professionnelle est constituée de deux parties La partie 1 est une mise en situation, elle est réalisée sur des équipements opérationnels. Elle concerne la maintenance corrective d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles. La partie 2 est une mise en situation, elle est réalisée sur des équipements opérationnels. Elle concerne la maintenance corrective d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles. Ces deux épreuves se déroulent en présence du binôme d'évaluateurs.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Sans Objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles	00 h 30 min	Le candidat répond à un questionnaire de type QCM.
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		02 h 45 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	27/44

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Dépannage d'un équipement de cuisson de cuisine professionnelle

Sur un équipement de cuisson tiré au sort et à partir d'une description écrite d'un dysfonctionnement, le candidat diagnostique et répare l'équipement, puis il rédige les documents de suivi : registre et bon d'attachement.

Dépannage d'un équipement de laverie de cuisine professionnelle

Sur un équipement de laverie ou de buanderie tiré au sort et à partir d'une description écrite d'un dysfonctionnement, le candidat diagnostique et répare l'équipement, puis il rédige les documents de suivi : registre et bon d'attachement.

Informations complémentaires concernant le questionnaire professionnel :

Il se réalise en présence d'un surveillant ou d'un des deux membres du binôme évaluateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	28/44

Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 02 h 15 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme évaluateur observe le comportement professionnel du candidat pendant les maintenances correctives d'es équipements de cuisson et de laverie. Il corrige le QCM.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation

Une personne habilitée pour intervenir sur les équipements de cuisson est à disposition du binôme évaluateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	29/44

CCP

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

Modalités d'évaluation des compétences et organisation des épreuves

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles	01 h 15 min	La mise en situation professionnelle porte sur une étude de cas, elle concerne la mise en service d'un équipement de préparation et de ventilation de cuisines professionnelles. Elle se réalise en présence d'un surveillant ou d'un des deux membres du binôme évaluateur.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles	00 h 15 min	L'entretien technique porte sur la mise en service d'équipement de préparation et de ventilation de cuisine professionnelle, il permet de préciser les méthodologies proposées lors de l'étude de cas.
▪ Questionnaire professionnel	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	00 h 30 min	Le candidat répond à un questionnaire de type QCM.
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans Objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		02 h 00 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	31/44

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

A partir de schémas et de nomenclatures, le candidat écrit la procédure de mise en service d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles. Sur un équipement de préparation tiré au sort, le candidat écrit la procédure de mise en service.

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

Sans objet

Informations complémentaires concernant le questionnaire professionnel :

Il se réalise en présence d'un surveillant ou d'un des deux membres du binôme évaluateur

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	32/44

Conditions de présence et d'intervention du binôme d'évaluateurs propre au CCP Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

Durée totale de présence du binôme d'évaluateurs pendant l'épreuve du candidat : 00 h 15 min

Protocole d'intervention du binôme d'évaluateurs :

Le binôme évaluateur corrige les épreuves d'étude de cas et de QCM.

Conditions particulières de composition du binôme d'évaluateurs :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session de validation

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	33/44

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

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

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	Atelier comportant des équipements frigorifiques de petite puissance, des équipements de cuisson, de préparation culinaire, de ventilation, de laverie et de buanderie de cuisine professionnelles fonctionnels. Espaces individuels correctement éclairés pour le travail des candidats et l'observation par les jurys.	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.
Entretien technique	Les entretiens techniques sont réalisés en atelier devant les équipements frigorifiques qui ont servi à l'épreuve de mise en service de la mise en situation professionnelle.	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.
Questionnaire professionnel	Une salle permettant d'accueillir l'ensemble des candidats pour le passage du questionnaire technique.	La salle sera organisée en condition d'examen pour assurer la confidentialité des réponses.
Questionnement à partir de productions	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises pour l'entretien avec le jury ou le binôme d'évaluateurs.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises. Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	35/44

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Poste doté d'équipements frigorifiques monopostes pour la maintenance corrective.	1	Les postes comportent à minima : <ul style="list-style-type: none">• une chambre froide positive ou négative• une fabrique de glace ou de glaçon• une armoire réfrigérée à température positive ou négative• une paillasse réfrigérée.• une vitrine réfrigérée à température positive ou négative. Chaque poste de travail dispose de ses propres accessoires de sécurité. (disjoncteur, soupape de sécurité, ...).
	1	Poste doté d'installations comportant un « piano » central et des équipements de cuisson périphériques	1	Le piano central et équipements périphériques comportent : <ul style="list-style-type: none">• Une marmite.• Une friteuse.• Une plaque de cuisson à gaz.• Une plaque de cuisson électrique.• Un bain-marie.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	36/44

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
				<ul style="list-style-type: none"> • Un four vapeur. • Un four gaz et électrique statique et ventilé.
	1	Poste doté d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles	1	<p>Les postes comportent à minima :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un tunnel de lavage • un lave vaisselle • un lave verre • un lave batterie
	1	Poste doté d'un équipement de préparation de cuisines professionnelles.	1	<p>Les postes comportent à minima :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une éplucheuse • un pétrin • un batteur
	1	Poste doté d'une chambre froide de faible puissance pour la mise en service.	1	La chambre froide est équipée d'un groupe frigorifique, d'un évaporateur, d'une armoire électrique câblée et fonctionnelle, des accessoires de ligne, de régulation et de sécurité.
Outils / Outillages	1	Caisse à outil du monteur et dépanneur (pinces, clés, tournevis...).	1	Sans objet
	1	Groupe de transfert de fluide frigorigène, pompe à vide, balances, détecteur de fuite, bouteille de récupération, chariot de chalumeau complet.	1	Sans objet
	1	Multimètre électrique, pince ampèremétrique, manomètre, thermomètre, manifold. Contrôleur de combustion, pompe à smoke test, manomètre gaz, vacuomètre.	1	Sans objet
Équipements de protection	1	Paires de chaussures de sécurité, gants de manutention, gants de protection thermique.	1	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	37/44

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
individuelle (EPI) ou collective	1	Paires de gants de protection aux risques de brûlure par le fluide frigorigène,	1	Sans objet
	1	Paires de gants, écran facial et tapis de protection spécifique aux risques électriques, conforme à la réglementation.	1	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Azote déshydraté, fluide frigorigène, chiffons, téflon, détecteur de fuite aérosol.	6	Sans objet
	1	Petite matière d'œuvre pour dépannage des équipements (tube cuivre, câbles, conducteurs de câblage, raccords cuivre divers, chiffons, test d'acidité).	1	Sans objet
Autres	1	Gaz combustible (propane, gaz naturel).	1	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	38/44

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Technicien(ne) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

Technicien d'Intervention en Froid et Equipements de Cuisines Professionnelles Arrêté du 28/01/2011		Technicien(ne) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles Arrêté du 05/02/2016	
CCP	Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.	CCP	Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles
CCP	Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.		
CCP	Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.	CCP	Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte
		CCP	Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte
CCP	Etudier, installer, mettre en service et maintenir des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.	CCP	Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	39/44

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel de certification (RC)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel de certification.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel de certification. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier de synthèse de pratique professionnelle (DSPP).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	RC	TP-00399	04	26/02/2016	02/12/2015	41/44

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."

