

# SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Pour l'élaboration des Évaluations Passées en Cours de Formation

## Titre professionnel

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

Niveau IV

Arrêté du : 05/02/2016

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	1/15

# SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

## Présentation du dossier

La présente fiche contient un ensemble de situations d'évaluation-types destinées à guider la conception d'évaluations passées en cours de formation en référence aux critères issus des référentiels du titre professionnel, pour les sessions d'examen « Titre », « CCP » et « CCS » telles que prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi. L'ensemble de ces situations d'évaluation-types couvre la totalité des compétences du titre.

Le **Guide de mise en œuvre** des Evaluations passées en cours de formation est à télécharger sur le site du ministère de l'emploi : <http://travail-emploi.gouv.fr/> (rubrique *Documents techniques*).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	2/15

# Sommaire

---

<b>Activité-type 1</b>	<b>p.</b>	<b>5</b>
▶ Situation 1 .....	p.	5
▶ Situation 2 .....	p.	7
<b>Activité-type 2</b>	<b>p.</b>	<b>8</b>
▶ Situation 1 .....	p.	8
▶ Situation 2 .....	p.	9
<b>Activité-type 3</b>	<b>p.</b>	<b>10</b>
▶ Situation 1 .....	p.	10
▶ Situation 2 .....	p.	12
<b>Activité-type 4</b>	<b>p.</b>	<b>14</b>
▶ Situation 1 .....	p.	14



# Activité-type 1 Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés monopostes

## ► Situation 1

### Compétences à évaluer

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

### Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte deux parties

#### 1. Mise en situation professionnelle.

Pendant son parcours de formation, le stagiaire est amené à réaliser l'installation d'un équipement frigorifique à température positive.

À partir de cette installation, en état d'achèvement, le formateur évalue la qualité du travail. Il indique au stagiaire les éventuelles modifications électriques ou frigorifiques de nature fonctionnelle, normative ou esthétique à apporter. Le stagiaire apporte ces modifications.

#### 2. Questionnaire professionnel

Ce questionnaire est en deux parties. La première partie repose sur la réglementation des fluides frigorigènes. Les questions, au nombre d'une vingtaine, sont sous forme de QCM, de format papier ou informatisé.

La seconde partie recouvre des situations professionnelles simples telles que la préparation d'outillages spécifiques, le choix de colliers de fixation, de petit matériel, etc. Les questions, au nombre d'une dizaine, sont sous forme de QCM.

**Dans le cas d'un parcours à l'activité et si le stagiaire n'est pas titulaire du CCP2, il devra également passer le questionnaire des fluides frigorigènes sur le code de l'environnement dans cette situation d'évaluation.**

Ce questionnaire de réglementation doit être conforme aux exigences du référentiel de certification du code de l'environnement.

### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle et questionnaire professionnel

### Productions attendues du stagiaire

- Installation d'un équipement frigorifique à température positive.
- Questionnaire professionnel renseigné.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	5/15

### Mise en situation professionnelle

- Les tuyauteries, les accessoires et composants du circuit frigorifique sont montés et assemblés conformément aux plans et schémas.
- Le montage et le câblage de l'armoire sont conformes aux plans, croquis et schémas et consignes données.
- Le passage des câbles et les raccordements électriques sont conformes aux schémas électriques.
- Les règles de sécurité sont respectées tout au long des travaux.
- Les EPI adaptés sont utilisés conformément aux tâches à effectuer.
- La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

### Questionnaire professionnel

- La préparation, de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est connue.
- L'implantation des composants du circuit frigorifique, tels que groupes, évaporateurs et accessoires de ligne, est connue.
- La réglementation des fluides frigorigènes sur l'environnement est connue.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	6/15

# Activité-type 1 Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés monopostes

## ► Situation 2

### Compétences à évaluer

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

### Description de la situation d'évaluation-type

Pendant son parcours de formation, le stagiaire est amené à réaliser la mise en service d'un équipement frigorifique à température positive.

Il explique au formateur, devant cet équipement frigorifique, les différentes étapes de la mise en service et réalise des réglages nécessitant une manipulation de fluide frigorigène.

### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle et entretien technique

### Productions attendues du stagiaire

- Réalisation des opérations préalables à la mise en service : opérations électriques hors tension et sous tension ainsi qu'opérations frigorifiques.
- Oralement :
  - explication de la méthode de charge en fluide frigorigène ;
  - description du réglage du détendeur ;
  - détermination des valeurs usuelles de la surchauffe et du sous-refroidissement ;
  - pose et dépose de manomètre afin de réaliser un réglage de pressostat dont les valeurs sont données par le formateur ;
  - présentation des documents afférents à la mise en service.

### Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

- Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées.
- La charge du fluide frigorigène est conforme à la réglementation sur l'environnement.
- Tous les accessoires de sécurité de l'équipement sont opérationnels.
- La température demandée est atteinte et reste stable dans le temps.
- 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.
- Les règles de sécurité sont respectées tout au long de la mise en service.
- Les EPI adaptés sont utilisés conformément aux tâches à effectuer.
- La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFCEP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	7/15

## Activité-type 2 Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte

### ► Situation 1

#### Compétences à évaluer

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

#### Description de la situation d'évaluation-type

Sur un équipement frigorifique monoposte ou un équipement thermodynamique de type split-system présentant un dysfonctionnement, le stagiaire réalise le dépannage et le remet en service.

**Dans le cas d'un parcours à l'activité et si le stagiaire n'est pas titulaire du CCP1, il devra également passer le questionnaire des fluides frigorigènes sur le code de l'environnement dans cette situation d'évaluation.**

#### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

#### Productions attendues du stagiaire

- Diagnostic d'un dysfonctionnement et réparation de l'équipement dans un temps déterminé.
- Rédaction des documents afférents à l'intervention.
- Présentation de ces documents au client (formateur) et restitution du travail.

#### Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

- 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 et la fiabilité de l'équipement.
- Les EPI adaptés sont utilisés conformément aux tâches à effectuer.
- Les règles de sécurité sont respectées tout au long de l'intervention.
- La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.
- Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables par un tiers.
- Les informations fournies au client, telles que les instructions et précautions d'utilisation, ainsi que les risques encourus, lui permettent de prendre en compte la réparation et de mieux exploiter son équipement.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	8/15

## Activité-type 2 Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte

### ► Situation 2

#### Compétences à évaluer

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

#### Description de la situation d'évaluation-type

Le stagiaire réalise une opération de maintenance préventive sur un équipement frigorifique monoposte et le remet en service.

Cette opération de maintenance peut être : le remplacement d'un filtre déshydrateur, le remplacement d'un filtre d'aspiration, le remplacement d'un accessoire nécessitant une récupération de fluide, le remplacement d'un contacteur de puissance, le remplacement d'un disjoncteur, etc.

#### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

#### Productions attendues du stagiaire

- Réalisation d'une opération de maintenance préventive et remise en service de l'équipement dans un temps déterminé.
- Rédaction des documents afférents à l'intervention.
- Présentation de ces documents au client (formateur) et restitution du travail.

#### Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

- La préparation de l'outillage, matière d'œuvre et pièces 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 et la fiabilité de l'équipement.
- Tous les documents afférents à l'intervention sont renseignés et exploitables par un tiers.
- Les informations fournies au client, telles que les instructions et précautions d'utilisation, ainsi que les risques encourus, lui permettent d'exploiter son équipement.
- Les règles de sécurité sont respectées tout au long de l'intervention.
- Les EPI adaptés sont utilisés conformément aux tâches à effectuer.
- La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	9/15

## Activité-type 3 Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles

### ► Situation 1

#### Compétences à évaluer

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

#### Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte quatre parties, une mise en situation professionnelle en deux parties, un entretien technique et un questionnaire professionnel.

##### 1. Mise en situation professionnelle partie n°1

Pendant son parcours de formation, le stagiaire est amené à réaliser l'installation d'un circuit gaz d'un équipement de cuisson.

À partir de cette installation, en état d'achèvement, le formateur évalue la qualité du travail. Il indique au stagiaire les éventuelles modifications électriques ou gaz de nature fonctionnelle, normative ou esthétique à apporter. Le stagiaire apporte ces modifications.

Puis le stagiaire explique au formateur, devant cet équipement, les différentes étapes de la mise en service.

##### 2. Mise en situation professionnelle partie n°2

Sur un équipement de cuisson de cuisine professionnelle présentant un dysfonctionnement, le stagiaire réalise le dépannage et le remet en service.

##### 3. Questionnaire professionnel

Le questionnaire professionnel repose sur la réglementation gaz et des situations professionnelles simples rencontrées lors d'opération de maintenance préventive. Les questions, au nombre d'une vingtaine, sont sous forme de QCM.

#### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle, entretien technique et questionnaire professionnel

#### Productions attendues du stagiaire

- Installation d'un circuit gaz d'un équipement de cuisine professionnelle.
- Réalisation des opérations préalables à la mise en service : opérations électriques hors tension et sous tension ainsi qu'opérations gaz.
- Oralement :
  - explication de la méthode de la mise en service ;
  - description du réglage de l'équipement ;
  - pose et dépose de manomètre afin de réaliser les mesures de pression de gaz ;
  - présentation des documents afférents à la mise en service.
- Diagnostic d'un dysfonctionnement et réparation de l'équipement dans un temps déterminé.
- Rédaction des documents afférents à l'intervention.
- Présentation de ces documents au client (formateur) et restitution du travail.
- Questionnaire professionnel renseigné.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFCPC	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	10/15

## Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

### 1. Mise en situation professionnelle partie n°1 (montage et mise en service)

- 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.

### 2. Mise en situation professionnelle partie n°2 (dépannage)

- 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.
- 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.

### 3. Questionnaire professionnel (maintenance préventive)

- Les procédures d'intervention de maintenance préventive sont connues.
- L'intervention de maintenance préventive suit plan de maintenance.
- La réglementation gaz est connue.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	11/15

## Activité-type 3 Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles

### ► Situation 2

#### Compétences à évaluer

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

#### Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte quatre parties, une mise en situation professionnelle en deux parties, un entretien technique et un questionnaire professionnel.

##### 1. Mise en situation professionnelle partie n°1

Pendant son parcours de formation, le stagiaire est amené à réaliser la mise en service d'un équipement de laverie de cuisine professionnelle.

Il explique au formateur, devant cet équipement frigorifique, les différentes étapes de la mise en service.

##### 2. Mise en situation professionnelle partie n°2

Sur un équipement de laverie de cuisine professionnelle présentant un dysfonctionnement, le stagiaire réalise le dépannage et le remet en service.

##### 3. Questionnaire professionnel

Le questionnaire professionnel repose sur des situations professionnelles rencontrées lors d'opération de l'installation et la maintenance préventive. Les questions, au nombre d'une vingtaine, sont sous forme de QCM.

#### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle, entretien technique et questionnaire professionnel

#### Productions attendues du stagiaire

- Réalisation des opérations préalables à la mise en service : opérations électriques hors tension et sous tension ainsi qu'opérations hydrauliques.
- Oralement :
  - explication de la méthode de mise en service ;
  - description des réglages ;
  - présentation des documents afférents à la mise en service.
- Diagnostic d'un dysfonctionnement et réparation de l'équipement dans un temps déterminé.
- Rédaction des documents afférents à l'intervention.
- Présentation de ces documents au client (formateur) et restitution du travail.
- Questionnaire professionnel renseigné.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	12/15

## Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

### 1. Mise en situation professionnelle partie n°1 (mise en service)

- 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.

### 2. Mise en situation professionnelle partie n°2 (dépannage)

- 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.
- 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.

### 3. Questionnaire professionnel (installation et maintenance préventive)

- La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est connue.
- La procédure de montage et d'assemblage des tuyauteries, accessoires et composants du circuit hydraulique est connue.
- Les méthodes de montage et de câblage d'armoires, de passage de câbles et de raccordement électrique sont connues.
- Les procédures d'intervention de maintenance préventive sont connues.
- L'intervention de maintenance préventive suit plan de maintenance.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	13/15

## Activité-type 4

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

### ► Situation 1

#### Compétences à évaluer

1. Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles
2. Réaliser la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

#### Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte deux parties, une mise en situation et un questionnaire professionnel.

##### 1. Mise en situation professionnelle

Sur un équipement électromécanique de préparation, ou de ventilation ou de buanderie de cuisine professionnelle présentant un dysfonctionnement, le stagiaire réalise le dépannage et le remet en service.

##### 2. Questionnaire professionnel

Le questionnaire professionnel repose sur des situations professionnelles rencontrées lors de la mise en service et la maintenance préventive d'équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisine professionnelle. Les questions, au nombre d'une vingtaine, sont sous forme de QCM.

#### Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle et questionnaire professionnel

#### Productions attendues du stagiaire

- Diagnostic d'un dysfonctionnement et réparation de l'équipement dans un temps déterminé.
- Rédaction des documents afférents à l'intervention.
- Présentation de ces documents au client (formateur) et restitution du travail.
- Questionnaire professionnel renseigné.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	14/15

### 1. Mise en situation professionnelle

- 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.
- 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.

### 2. Questionnaire professionnel

- La préparation, de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est connue.
- Les méthodes et procédures de mise en service sont connues.
- 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.
- Les procédures d'intervention sont connues.
- L'intervention de maintenance préventive suit le plan de maintenance.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	Situations d'évaluation-types	TP-00399	04	26/02/2016	26/10/2016	15/15