

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Pour l'élaboration des Évaluations Passées en Cours de Formation

Titre professionnel

Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines
professionnelles
Niveau 4

Arrêté du : 06/08/2021

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|------|
| TIFCPC | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 1/20 |

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 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 2/20 |

Sommaire

Activité-type 1 Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte **p. 5**

- ▶ Situation 1 p. 5
- ▶ Situation 2 p. 7

Activité-type 2 Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation **p. 9**

- ▶ Situation 1 p. 9
- ▶ Situation 2 : Contrôle d'un régulateur de température durant la maintenance d'un système frigorifique p. 11

Activité-type 3 Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles **p. 13**

- ▶ Situation 1 p. 13
- ▶ Situation 2 p. 15

Activité-type 4 Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles **p. 17**

- ▶ Situation 1 p. 17
- ▶ Situation 2 p. 19

Page vierge

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|------|
| TIFECF | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 4/20 |

Activité-type 1

Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte

► Situation 1

Compétences à évaluer

1. Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte deux parties

1.1 Mise en situation professionnelle

Pendant son parcours de formation, et avant de réaliser lui-même un montage frigorifique, le stagiaire doit réaliser le démantèlement de l'installation frigorifique ayant servi à la certification du groupe précédent. Pour ce faire, il récupère le fluide frigorigène contenu dans l'installation, avant le démontage. Puis il réalise le montage de l'installation frigorifique (température positive). Certains assemblages permanents doivent obligatoirement être réalisés par brasure forte.

Durant la phase de récupération du fluide, le formateur évalue le stagiaire et vérifie que la FI-BSD est correctement renseignée.

À partir de l'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.

1.2 Questionnaire professionnel

Ce questionnaire est en deux parties :

1.2.1 La première partie repose sur la réglementation des fluides frigorigènes. Les questions, au nombre d'une quinzaine, sont sous forme de QCM, de format papier ou informatisé. Ce questionnaire de réglementation doit être conforme aux exigences de l'Arrêté du 13 octobre 2008 relatif à la délivrance des attestations d'aptitude de **catégorie 1** prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement.

1.2.2 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.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire doit :

- Récupérer le fluide frigorigène de l'installation qui lui a été confiée, puis réaliser le démontage.
- Monter l'installation frigorifique à température positive en réalisant des assemblages par brasure forte.
- Modifier le montage à la demande du formateur, le cas échéant.
- Répondre au questionnaire professionnel.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|------|
| TIFCEP | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 5/20 |

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

1 Mise en situation professionnelle

- La méthode de dépose des équipements et accessoires permet le tri sélectif et la réutilisation des matériels récupérables.
- La procédure de montage et d'assemblage des tuyauteries, accessoires et composants du circuit frigorifique est maîtrisée.
- Les méthodes de montage et de câblage d'armoires, de passage de câbles et de raccordement électrique sont appliquées.

2 Questionnaire professionnel

- La préparation de l'outillage est maîtrisée.
- L'approvisionnement de la matière d'œuvre et des accessoires de ligne est complet.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|------|
| TIFECP | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 6/20 |

Activité-type 1

Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte

► Situation 2

Compétences à évaluer

2. Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte deux parties

1.1 Mise en situation professionnelle

Après avoir réalisé le montage de l'installation, le stagiaire réalise la mise en service du système 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.

1.2 Questionnaire professionnel

Ce questionnaire, repose sur les connaissances de thermodynamique élémentaire, les composants du circuit frigorifique, tel que compresseur, évaporateurs, condenseurs, détendeurs, filtres déshydrateurs. Les questions, au nombre d'une quinzaine, sont sous forme de QCM.

Ce questionnaire doit être conforme aux exigences de l'Arrêté du 13 octobre 2008 relatif à la délivrance des attestations d'aptitude de **catégorie 1** prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement).

Dans le cas d'un parcours menant uniquement au CCP1, le stagiaire devra également passer le questionnaire professionnel : 2.2 (technique, ci-dessous) dans cette situation d'évaluation.

Ce questionnaire doit être conforme aux exigences de l'Arrêté du 13 octobre 2008 relatif à la délivrance des attestations d'aptitude de **catégorie 1** (prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement).

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle

Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire doit :

- Réaliser les opérations préalables à la mise en service : opérations électriques hors tension et sous-tension ainsi que les opérations frigorifiques : contrôle de la résistance, contrôles d'étanchéité et tirage au vide et renseigner les rapports d'épreuves à la pression et d'étanchéité.
- Poser les manomètres afin de réaliser les mesures de surchauffe et de sous-refroidissement
- Oralement :
 - ✓ Expliquer la méthode de charge en fluide frigorigène.
 - ✓ Déterminer les valeurs usuelles de la surchauffe et du sous-refroidissement.
 - ✓ Décrire comment il a réglé le détendeur, et ajuster la surchauffe si besoin est.
- Réaliser un réglage de pressostat dont les valeurs sont données par le formateur.
- Déposer les manomètres.
- Contrôler l'étanchéité du système au moyen d'un détecteur de fuite électronique calibré à 5g/an
- Présenter les documents afférents à la mise en service, particulièrement la fiche d'intervention CERFA 15497.
- Récupérer le fluide frigorigène de l'installation.
- Répondre au questionnaire professionnel.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|------|
| TIFECF | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 7/20 |

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

- Les opérations préalables à la mise en service sont réalisées conformément aux normes et réglementations en vigueur.
- Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées.
- 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 du système sont opérationnels.
- Le document réglementaire "fiche d'intervention", le bon de travail et les procès-verbaux sont renseignés et exploitables par l'entreprise.
- La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.
- La restitution, lors de la mise à disposition au client, est claire et concise : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|------|
| TIFECP | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 8/20 |

Activité-type 2 Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation

► Situation 1

Compétences à évaluer

2. Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte deux parties

2.1 Mise en situation professionnelle

Sur un système frigorifique monoposte ou un équipement thermodynamique de type split-system présentant un dysfonctionnement, le stagiaire réalise le dépannage et le remet en service. Ce dysfonctionnement doit obligatoirement amener le stagiaire à effectuer une manipulation de fluide sur le circuit frigorifique.

2.2 Questionnaire professionnel

Ce questionnaire repose sur les connaissances des fluides frigorigènes alternatifs avec ou sans glissement, les points de fuite potentiels d'un circuit frigorifique et le dégivrage des évaporateurs.

Ce questionnaire doit être conforme aux exigences de l'Arrêté du 13 octobre 2008 relatif à la délivrance des attestations d'aptitude de **catégorie 1** prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement.

Les questions, au nombre d'une quinzaine, sont sous forme de QCM.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle
Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire doit :

- Diagnostiquer le dysfonctionnement, contrôler l'étanchéité du système au moyen d'un détecteur de fuite électronique calibré à 5g/an dans un temps déterminé.
- Rédiger les documents afférents à l'intervention, particulièrement la fiche d'intervention CERFA 15497.
- Présenter ces documents au client (formateur) et restituer son travail.
- Répondre au questionnaire professionnel.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|------|
| TIFECF | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 9/20 |

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 au système.
- La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée.
- La méthodologie de réparation, de dépose et de repose des appareils permet la préservation du système, des personnes et de l'environnement.
- La remise en service garantit le bon fonctionnement du système.
- Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables.
- Les informations liées à l'intervention permettent au client de comprendre la réparation et de mieux exploiter son système : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|-------|
| TIFECF | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 10/20 |

Activité-type 2 Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation

► Situation 2

Compétences à évaluer

1. Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid
3. Réaliser la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation

Description de la situation d'évaluation-type

Mise en situation professionnelle

Le stagiaire réalise une opération de maintenance préventive sur un système frigorifique monoposte et le remet en service. Lors de l'opération de maintenance, il vérifie le paramétrage du régulateur.

Cette opération de maintenance préventive doit obligatoirement amener le stagiaire à effectuer une manipulation de fluide sur le circuit frigorifique.

Cette opération peut-être : le remplacement d'un filtre déshydrateur, remplacement d'un filtre d'aspiration, remplacement d'un accessoire nécessitant une récupération de fluide, une vidange d'huile.

De plus, il doit être demandé au stagiaire, le réglage d'un régulateur de pression amont ou aval (Évaporateur ; compresseur ; condensation ou bouteille liquide).

Dans le cas d'un parcours à l'activité et si le stagiaire n'est pas titulaire du CCP1, du CCP3 ou du CCP4, il devra également passer les questionnaires professionnels : 1.2.1 (réglementation) et 1.4 (technique) dans cette situation d'évaluation.

Ces questionnaires doivent être conformes aux exigences de l'Arrêté du 13 octobre 2008 relatif à la délivrance des attestations d'aptitude de **catégorie 1** (prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement).

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle
Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

Le stagiaire doit :

- Réaliser l'opération de maintenance préventive, remettre en service l'installation dans un temps déterminé et contrôler l'étanchéité du système au moyen d'un détecteur de fuite électronique calibré à 5g/an
- Vérifier le paramétrage du régulateur de l'installation,
- Rédiger les documents afférents à l'intervention, particulièrement la fiche d'intervention CERFA 15497.
- Régler un régulateur de pression amont ou aval (Évaporateur ; compresseur ; condensation ou bouteille liquide).
- Présenter ces documents au client (formateur) et lui restituer son travail.
- Répondre au questionnaire professionnel.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|-------|
| TIFECP | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 11/20 |

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

1. Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid
 - La documentation technique du régulateur étudié correspond à celui présent sur le système frigorifique.
 - La vérification du paramétrage permet de déceler les anomalies éventuelles.
 - Le contrôle des paramètres physiques tels qu'entrées et sorties est maîtrisé.
 - Le paramétrage du régulateur permet la fiabilité du fonctionnement du système frigorifique et répond au besoin du client.
2. Réaliser la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation
 - Les opérations sont définies en fonction du plan de maintenance.
 - La préparation de l'intervention est adaptée au système frigorifique.
 - Les procédures d'intervention sont respectées.
 - La remise en service garantit le fonctionnement et la fiabilité du système.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|-------|
| TIFECP | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 12/20 |

Activité-type 3 Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation 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

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.

2. Entretien technique

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

3. 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.

4. Questionnaire professionnel

Le questionnaire professionnel repose sur la réglementation gaz et sur 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
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 |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|-------|
| TIFECP | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 13/20 |

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

1. Mise en situation professionnelle partie n°1 (montage)

- 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.
- Tous les accessoires de sécurité des équipements sont opérationnels.

2. Entretien technique (mise en service)

- Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.
- Le document réglementaire gaz, le bon d'attachement, la fiche de relevés et les procès-verbaux sont renseignés et sont exploitables par l'entreprise.

3. 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.

4. Questionnaire professionnel (maintenance préventive)

- 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 |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|-------|
| TIFECF | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 14/20 |

Activité-type 3 Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles

► Situation 2

Compétences à évaluer

3. Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte deux parties.

1. Mise en situation professionnelle

Sur un équipement de ventilation de cuisine professionnelle, le stagiaire réalise la mise en service.

2. Questionnaire professionnel

Le questionnaire professionnel repose sur des situations professionnelles rencontrées lors la maintenance préventive et corrective d'équipements de ventilation de cuisine professionnelle. Les questions, au nombre d'une dizaine, sont sous forme de QCM.

Modalité(s) d'évaluation

Mise en situation professionnelle
Questionnaire professionnel

Productions attendues du stagiaire

- Réalisation des opérations préalables à la mise en service : opérations électriques hors tension et sous tension, contrôle des fixations
- Réalisation des relevés électriques et aérauliques
- Contrôle et réglage des sécurités
- Rédaction des documents afférents à l'intervention.
- Présentation de ces documents au client (formateur) et restitution du travail.
- Questionnaire professionnel renseigné.

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

1. Mise en situation professionnelle (mise en service)
 - La préparation de l'intervention de mise en service est maîtrisée.
 - Les méthodes et procédures de mise en service sont réalisées.
2. Questionnaire professionnel (dépannage et maintenance préventive)
 - L'intervention de maintenance corrective permet la performance et la fiabilité de l'équipement.
 - La technologie et le fonctionnement des moteurs des équipements de ventilation sont connus.
 - Les opérations de maintenance préventives sont définies en fonction du plan de maintenance.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|-------|
| TIFECF | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 15/20 |

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|-------|
| TIFECF | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 16/20 |

Activité-type 4 Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles

► Situation 1

Compétences à évaluer

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

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte quatre parties

1. Mise en situation professionnelle partie n°1

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

À partir de cette installation, le formateur évalue la qualité du travail. Il indique au stagiaire les éventuelles modifications électriques et/ou hydrauliques de nature fonctionnelle, normative ou esthétique à apporter. Le stagiaire apporte ces modifications.

2. Entretien technique

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

3. 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.

4. Questionnaire professionnel

Le questionnaire professionnel repose sur des situations professionnelles rencontrées lors d'opérations de maintenance préventive. Les questions, au nombre d'une dizaine, sont sous forme de QCM.

Modalité(s) d'évaluation

Mises 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 conforme aux normes et réglementations en vigueur;
 - description des réglages ;
 - présentation des documents afférents à la mise en service.
- La propreté du lieu de travail est préservée, les emballages et autres déchets sont triés pour la mise au rebut ou le recyclage.
- 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 |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|------------|---------------------|-------|
| TIFECF | Situations d'évaluation-types | TP-00399 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 17/20 |

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

1 Mise en situation professionnelle partie n°1 (installation)

- La préparation de l'outillage et du matériel est maîtrisée.
- L'assemblage des tuyauteries, accessoires et composants du circuit hydraulique est réalisé.
- Les méthodes de montage et de câblage du coffret, de passage de câbles et de raccordement électrique sont connues
- Tous les accessoires de sécurité des équipements sont opérationnels.
- Les informations liées à l'installation permettent au client de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.

2 Entretien technique (mise en service)

- Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées.

3 Mise en situation professionnelle partie n°2 (dépannage)

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

4 Questionnaire professionnel (maintenance préventive)

- Les procédures d'intervention de maintenance préventive sont connues.
- L'intervention de maintenance préventive suit un 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 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 18/20 |

Activité-type 4 Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles

► Situation 2

Compétences à évaluer

3. Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation et de buanderie de cuisines professionnelles

Description de la situation d'évaluation-type

L'évaluation comporte deux parties

1 Mise en situation professionnelle

Sur un équipement électromécanique de préparation 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 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.
- Les valeurs de réglage des accessoires de sécurité des équipements sont connues.
- La technologie et le fonctionnement des moteurs des équipements électromécaniques de préparation et de buanderie sont connus.
- Rédaction des documents afférents à 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.
- 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 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 19/20 |

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

1 Mise en situation professionnelle (dépannage)

- La préparation de l'intervention de maintenance corrective (dépannage) est maîtrisée.
- L'intervention de maintenance corrective permet la performance et la fiabilité de l'équipement.
- Les méthodes et procédures de remise en service sont maîtrisées.

2 Questionnaire professionnel (mise en service et maintenance préventive)

- La préparation de l'intervention de mise en service est maîtrisée.
- Les méthodes et procédures de mise en service sont connues.
- Les procédures d'intervention de maintenance préventive sont connues.
- Les opérations de maintenance préventive sont définies en fonction du 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 | 05 | 13/08/2021 | 21/02/2022 | 20/20 |