

# REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Niveau 4

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	1/46



## 1. Références de la spécialité

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

**Sigle du titre professionnel : TIFECP**

**Niveau : 4** (Cadre national des certifications 2019)

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

**Code(s) ROME : I1306**

**Formacode : 22624**

**Date de l'arrêté : 06/08/2021**

**Date de parution au JO de l'arrêté : 13/08/2021**

**Date d'effet de l'arrêté : 27/02/2021**

## 2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 22 décembre 2015 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 professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- 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 composant le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	3/46

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

- a) Du livret de certification 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 composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

**2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP 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 professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

**2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :**

- a) Du titre professionnel obtenu.
- b) 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).
- c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- e) 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 du CCS visé.

**Chaque modalité d'évaluation**, identifiée dans le RE comme partie de la session 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 de l'épreuve pour le candidat, le jury, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	4/46

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

#### 3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	<p>Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte</p> <p>Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid</p> <p>Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation</p> <p>Réaliser la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation</p> <p>Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles</p> <p>Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles</p> <p>Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles</p>	09 h 15 min	<p>Le responsable de session vérifie en premier lieu que le candidat dispose d'un avis favorable d'habilitation électrique BR.</p> <p>La mise en situation professionnelle est constituée de trois parties indépendantes :</p> <p><b>• <u>Partie 1 : Mise en service d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte. Durée 02 h 30.</u></b></p> <p>A partir d'un dossier technique et de consignes, le candidat réalise la mise en service d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.</p> <p><b>• <u>Partie 2 : Etude de cas. Durée 02 h 15.</u></b></p> <p>A partir d'un dossier technique et de consignes, le candidat réalise trois études de cas portant sur les interventions professionnelles suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le paramétrage d'un régulateur dédié aux applications du froid ;</li> <li>- la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé et de climatisation ;</li> <li>- la mise en service d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles.</li> </ul> <p><b>• <u>Partie 3 : Maintenance corrective (dépannage). Cette partie comprend 3 phases indépendantes. Chaque phase est structurée en deux étapes.</u></b></p> <p>Durée totale de la partie 3 : 04 h 30</p> <p><b><u>Phase 1 : Dépannage d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte</u></b></p> <p>À partir d'un dossier technique et de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte ou de climatisation.</p> <p><b>- <u>Étape 1, durée 02 h 00, en atelier et en présence du jury :</u></b></p> <p>Sur une installation tirée au sort et à partir de renseignements décrivant un dysfonctionnement, le candidat diagnostique, répare et remet en service l'installation. À l'issue du dépannage, le candidat restitue l'installation frigorifique au jury qui joue le rôle du client.</p>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	5/46

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			<p>- <b>Étape 2, durée 00 h 15, en salle, en présence d'un surveillant :</b> Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p> <p><b>Phase 2 - Dépannage d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles</b> À partir de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles.</p> <p>- <b>Étape 1, durée 01 h 20, en atelier et en présence du jury :</b> Sur un équipement tiré au sort et à partir de renseignements décrivant un dysfonctionnement, le candidat diagnostique, répare et remet en service l'équipement. À l'issue du dépannage, le candidat restitue l'installation frigorifique au jury qui joue le rôle du client.</p> <p>- <b>Étape 2, durée 00 h 10, en salle, en présence d'un surveillant :</b> Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p> <p><b>Phase 3 : Dépannage d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles</b> À partir de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles.</p> <p>- <b>Étape 1, durée 00 h 35, en atelier et en présence du jury :</b> Sur un équipement tiré au sort et à partir de renseignements décrivant un dysfonctionnement, le candidat diagnostique, répare et remet en service l'équipement. À l'issue du dépannage, le candidat restitue l'équipement au jury qui joue le rôle du client.</p> <p>- <b>Étape 2, durée 00 h 10, en salle, en présence d'un surveillant.</b> Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p>
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ 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 Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation 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 Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement électromécanique de	01 h 00 min	Le candidat répond à un questionnaire professionnel sous la forme d'un QCM.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	6/46

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
	préparation et de buanderie de cuisines professionnelles		
▪ Questionnement à partir de production(s)	Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte	00 h 10 min	Le candidat rédige un document de 2 à 4 pages portant sur l'installation d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte qu'il a réalisé durant son parcours de formation ou son parcours professionnel. Le jury interroge le candidat sur : - la présentation du type de système concerné ; - comment il a préparé et réalisé son installation ; - la description des opérations effectuées.
<b>Entretien final</b>		00 h 20 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	10 h 45 min	

**Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :**

**Partie 1 : Mise en service système frigorifique mono-étagé de type monoposte.**

En atelier, tous les candidats en simultané en présence du jury :

Le système frigorifique doit être chargé à l'azote, le coffret électrique est opérationnel.

Sur ce type de système, le candidat effectue :

- la mise en service ;
- le contrôle de bon fonctionnement du système ;
- la rédaction des documents afférents à la mise en service : carte machine, fiche d'intervention, fiche de relevé, procès-verbaux et bon de travail ;
- la mise à disposition du système au jury.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	7/46

## Partie 2 : Etudes de cas

En salle, tous les candidats en simultané en présence d'un surveillant :

Au nombre de trois, ces productions écrites portent sur :

- le paramétrage d'un régulateur dédié aux applications du froid : à partir de documents « constructeurs », le candidat vérifie et propose le paramétrage d'un régulateur dédié aux applications du froid.
- la maintenance préventive des systèmes frigorifiques mono-étagés et de climatisation : à partir de schémas et de nomenclatures, le candidat propose une solution d'intervention ou de modification dans le cadre de la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.
- la mise en service d'un équipement de ventilation : à partir de schémas et de nomenclatures, le candidat propose une procédure de mise en service d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles.

## Partie 3 : Maintenance corrective

Cette partie comprend 3 phases (3 dépannages). Chaque phase est réalisée sur des équipements opérationnels et est **organisée pour 7 candidats au maximum en simultané**. A l'issue de chaque dépannage, le candidat restitue l'équipement au jury qui joue le rôle du client.

Chaque phase comprend 2 étapes :

- Etape 1. le dépannage se réalise en atelier et en présence du jury :
- Etape 2. la formalisation des documents afférant à l'intervention se réalise en salle, en présence d'un surveillant.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	8/46

### 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)
<b>Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte</b>					
Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte	<p>La préparation de l'outillage et du matériel est maîtrisée.</p> <p>L'approvisionnement de la matière d'œuvre et des accessoires de ligne est complet.</p> <p>La méthode de dépose des équipements et accessoires permet le tri sélectif et la réutilisation des matériels récupérables.</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>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte	<p>Les opérations préalables à la mise en service sont réalisées conformément aux normes et réglementations en vigueur.</p> <p>Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées.</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 du système sont opérationnels.</p> <p>Le document règlementaire "fiche d'intervention", le bon de travail et les procès-verbaux sont renseignés et exploitables par l'entreprise.</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> <p>La restitution, lors de la mise à disposition au client, est claire et concise : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.</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	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	9/46

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation</b>					
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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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.	<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	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	10/46

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
<b>Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles</b>					
Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles	<p>La préparation de l'outillage et du matériel est maîtrisée. L'assemblage des tuyauteries, accessoires et composants du circuit gaz est connu. Les méthodes de câblage du coffret, de passage de câbles et de raccordement électrique sont connues. Les méthodes et procédures de mise en service sont connues. Tous les accessoires de sécurité des équipements sont opérationnels.</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 préparation de l'intervention de maintenance est maîtrisée. La collecte des informations est complète : informations du client, repérages, contrôles, relevés.</p> <p>L'intervention de maintenance corrective est réalisée en assurant le niveau de performance attendue et la fiabilité du fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cause de dysfonctionnement est diagnostiquée.</li> <li>- La méthodologie de réparation, de dépose et de repose des appareils permet la préservation du système, des personnes et de l'environnement.</li> <li>- La remise en service garantit le bon fonctionnement du système.</li> </ul> <p>L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant le plan de maintenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La préparation de l'intervention est adaptée à l'équipement.</li> <li>- Les procédures d'intervention sont respectées.</li> </ul> <p>Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables. Les informations liées à l'intervention permettent au client de comprendre l'intervention et de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.</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	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	11/46

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles	La préparation de l'intervention de mise en service et de maintenance est maîtrisée. Les méthodes et procédures de mise en service sont connues. L'intervention de maintenance corrective permet la performance et la fiabilité de l'équipement. Les opérations de maintenance préventive sont définies en fonction du plan de maintenance. Les procédures d'intervention de maintenance préventive sont respectées.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles</b>					
Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles	La préparation de l'outillage et du matériel est maîtrisée. L'assemblage des tuyauteries, accessoires et composants du circuit hydraulique est connu. Les méthodes de câblage du coffret, de passage de câbles et de raccordement électrique sont connues. Les méthodes et procédures de mise en service sont connues. Tous les accessoires de sécurité des équipements sont opérationnels.	<input 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	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	12/46

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles	<p>La préparation de l'intervention de maintenance est maîtrisée. La collecte des informations est complète : informations du client, repérages, contrôles, relevés.</p> <p>L'intervention de maintenance corrective est réalisée en assurant le niveau de performance attendue et la fiabilité du fonctionnement : - 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.</p> <p>L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant le plan de maintenance : - La préparation de l'intervention est adaptée à l'équipement. - Les procédures d'intervention sont respectées.</p> <p>Tous les documents afférents à l'intervention ont été renseignés et sont exploitables. Les informations liées à l'intervention permettent au client de comprendre l'intervention et de mieux exploiter son équipement : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation et de buanderie de cuisines professionnelles	<p>La préparation de l'intervention de mise en service et de maintenance est maîtrisée. Les méthodes et procédures de mise en service sont connues. L'intervention de maintenance corrective permet la performance et la fiabilité de l'équipement. Les opérations de maintenance préventive sont définies en fonction du plan de maintenance. Les procédures d'intervention de maintenance préventive sont respectées.</p>	<input 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	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	13/46

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)

**Obligations réglementaires le cas échéant :**

Le centre organisateur doit s'assurer que le candidat est en capacité d'appliquer les prescriptions de sécurité électrique en relation avec les opérations d'ordre électrique réalisées lors des parties pratiques de la mise en situation professionnelle. Pour cela, les candidats sont en possession de l'avis, après formation, favorable correspondant.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	14/46

### 3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de protection de la santé au travail et de protection de l'environnement	Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
	Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles
	Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte
	Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte
	Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation
	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 préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation
	Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles
	Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation et de buanderie de cuisines professionnelles
Utiliser les technologies de l'information, les outils informatiques et/ou bureautiques	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 système frigorifique mono-étagé de type monoposte
	Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation
	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 préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation
	Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles
	Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid
Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service	Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles
	Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles
	Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte
	Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte
	Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	15/46

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
	climatisation
	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 préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation
	Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles
	Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation et de buanderie de cuisines professionnelles
	Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid

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

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 07 h 00 min

### 4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le jury observe le comportement professionnel du candidat :

- Lors de la mise en situation professionnelle :
  - Partie 1, mise en service : 02 h 30 min.
  - Partie 3 / Phase 1 / Etape 1 : 02 h 00 min.
  - Partie 3 / Phase 2 / Etape 1 : 01 h 20 min.
  - Partie 3 / Phase 3 / Etape 1 : 00 h 35 min.
- Pour mener le Questionnement à partir de production : 00 h 10 min.
- Pour mener l'Entretien final : 00 h 20 min.

A tout moment, il peut le questionner sur sa pratique professionnelle. Lors de la restitution de l'installation, il joue le rôle du client. Pour la partie dépannage (maintenance corrective), le jury peut observer au maximum 7 candidats en simultané.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	16/46

#### **4.3. Conditions particulières de composition du jury :**

Sans objet

#### **5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre**

Une personne habilitée par le centre organisateur - au niveau requis par l'analyse des risques électriques - et, en possession de l'attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes (catégorie 1), est à disposition du jury. Cette personne assure la surveillance du point de vue de la sécurité électrique et intervient, si nécessaire, sur le circuit frigorifique lors de la mise en situation des candidats. Cette personne peut être le formateur ayant assuré la formation des candidats.

Le surveillant d'examen est présent pendant toute la durée de la mise en situation professionnelle excepté lorsque le jury est présent.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	17/46



# REFERENTIEL D'EVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Technicien 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	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	19/46



## CCP

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

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte	02 h 30 min	<p><b>En atelier, tous les candidats en simultané en présence du jury :</b></p> <p>A partir d'un dossier technique et de consignes, le candidat réalise la mise en service d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte. Le système frigorifique doit être chargé à l'azote, le coffret électrique est opérationnel.</p> <p>Sur ce type de système, le candidat effectue :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La mise en service.</li> <li>- Le contrôle de bon fonctionnement du système.</li> <li>- La rédaction des documents afférents à la mise en service : carte machine, fiche d'intervention, fiche de relevé, procès-verbaux et bon de travail.</li> <li>- La mise à disposition du système au jury</li> </ul>
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte	00 h 10 min	<p>Cette production écrite est un document portant sur un système frigorifique mono-étagé de type monoposte que le candidat a installé durant son parcours de formation ou son parcours professionnel.</p> <p>Ce document de deux à quatre pages comprend des photos de l'installation.</p> <p>Le jury interroge le candidat sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la présentation par le candidat du type de système concerné,</li> <li>- comment le candidat a préparé et réalisé son installation,</li> </ul>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	21/46

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			- la description des opérations effectuées par le candidat.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 40 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	22/46

## Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 40 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury est présent lors de la mise en service et observe le candidat. A tout moment, il peut le questionner sur sa pratique professionnelle. Lors de la restitution de l'installation, il joue le rôle du client.

L'entretien de questionnement à partir de production démarre après l'épreuve de mise en service.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

## Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Une personne habilitée pour intervenir sur les systèmes frigorifiques est à disposition du jury.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	23/46



## CCP

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

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid Réaliser la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation	03 h 45 min	<p>La mise en situation professionnelle est constituée de deux parties.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte ou de climatisation</b></li> </ul> <p>A partir de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte ou de climatisation Cette mise en situation est réalisée sur des équipements opérationnels, elle comprend une manipulation de fluide frigorigène. Cette partie est organisée pour 7 candidats au maximum en simultané. Elle se déroule en deux phases.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Phase 1, durée 2 h, en atelier et en présence du jury :</b> Sur un système frigorifique tiré au sort et à partir et de renseignements décrivant un dysfonctionnement, le candidat diagnostique, répare et remet en service l'installation. A l'issue du dépannage, le candidat restitue le système frigorifique au jury qui joue le rôle du client.</li> <li>- <b>Phase 2, durée 15 min, en salle, en présence d'un surveillant</b> Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Etudes de cas</b> <b>Durée 1h30, tous les candidats en simultané en salle et en présence d'un surveillant :</b> A partir d'un dossier technique et de consignes, le candidat réalise deux études de cas portant sur les interventions professionnelles suivantes :</li> </ul>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	25/46

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
			<p><b>- le paramétrage d'un régulateur dédié aux applications du froid</b> ; À partir de documents «constructeurs», le candidat vérifie et propose le paramétrage d'un régulateur dédié aux applications du froid.</p> <p><b>- la maintenance préventive des systèmes frigorifiques mono-étagé</b> ; À partir de schémas et de nomenclatures, le candidat propose une solution d'intervention ou de modification dans le cadre de la maintenance préventive d'un système frigorifique mono- étagé de type monoposte.</p>
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	03 h 45 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	26/46

## **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 15 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury observe le comportement professionnel du candidat durant la partie : dépannage (maintenance corrective) phase 1, A tout moment, il peut le questionner sur sa pratique professionnelle. Lors de la restitution de l'installation, il joue le rôle du client.

Le jury peut observer au maximum 7 candidats en simultané.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

## **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**

Une personne habilitée pour intervenir sur les systèmes frigorifiques est à disposition du jury.

Le surveillant d'examen est présent pendant toute la durée de la mise en situation professionnelle excepté lorsque le jury est présent.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	27/46



## CCP

### Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles	02 h 15 min	<p>La mise en situation professionnelle est constituée de deux parties.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Maintenance corrective d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles</b></li> </ul> <p>A partir de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles. Cette mise en situation est réalisée sur des équipements opérationnels. Cette partie est organisée pour 7 candidats au maximum en simultané. Elle se déroule en deux phases.</p> <p style="padding-left: 20px;">- <b>Phase 1, durée 01 h 20, en atelier et en présence du jury :</b></p> <p>Sur une installation tirée au sort et à partir de renseignements décrivant un dysfonctionnement, le candidat diagnostique, répare et remet en service l'équipement. A l'issue du dépannage, le candidat restitue l'équipement au jury qui joue le rôle du client.</p> <p style="padding-left: 20px;">- <b>Phase 2, durée 00 h 10, en salle, en présence d'un surveillant.</b> Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Etude de cas</b></li> </ul> <p><b>Durée 00 h 45, tous les candidats en simultané en salle et en présence d'un surveillant :</b></p> <p>A partir d'un dossier technique et de consignes, le candidat réalise une étude de cas portant sur la mise en service d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles.</p>
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	29/46

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet
▪ 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 Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles	00 h 30 min	Le candidat répond à un questionnaire professionnel sous la forme d'un 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	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	30/46

## **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 30 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury observe le comportement professionnel du candidat durant la partie : dépannage (maintenance corrective) phase 1. A tout moment, il peut le questionner sur sa pratique professionnelle. Lors de la restitution de l'installation, il joue le rôle du client. Le jury peut observer au maximum 7 candidats en simultané.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

## **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**

Une personne habilitée par le centre organisateur - au niveau requis par l'analyse des risques électriques - est à disposition du jury. Cette personne assure la surveillance du point de vue de la sécurité électrique et intervient, si nécessaire, sur l'équipement de cuisson lors de la mise en situation des candidats. Cette personne peut être le formateur ayant assuré la formation.

Le surveillant d'examen est présent pendant toute la durée de la mise en situation professionnelle excepté lorsque le jury est présent.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	31/46



## CCP

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

#### Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<b>Mise en situation professionnelle</b>	Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles	00 h 45 min	<p>La mise en situation professionnelle est constituée d'une partie.</p> <p><b>Maintenance corrective d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles</b></p> <p>A partir de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles. Cette mise en situation est réalisée sur des équipements opérationnels. Cette partie est organisée pour sept candidats au maximum en simultané. Elle se déroule en deux phases.</p> <p style="text-align: center;"><b>- Phase 1, durée 00 h 35, en atelier et en présence du jury :</b></p> <p>Sur un équipement tiré au sort et à partir de renseignements décrivant un dysfonctionnement, le candidat diagnostique, répare et remet en service l'équipement. A l'issue du dépannage, le candidat restitue l'équipement au jury qui joue le rôle du client.</p> <p style="text-align: center;"><b>- Phase 2, durée 00 h10, en salle, en présence d'un surveillant.</b> Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p>
<b>Autres modalités d'évaluation le cas échéant :</b>			
▪ Entretien technique	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnaire professionnel	Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation et de buanderie de cuisines professionnelles	00 h 30 min	Le candidat répond à un questionnaire de type QCM.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	33/46

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Questionnement à partir de production(s)</li> </ul>	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	01 h 15 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	34/46

## **Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles**

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 00 h 45 min

Protocole d'intervention du jury :

Le jury observe le comportement professionnel du candidat durant la partie : dépannage (maintenance corrective) phase 1. A tout moment, il peut le questionner sur sa pratique professionnelle. Lors de la restitution de l'installation, il joue le rôle du client. Le jury peut observer au maximum 7 candidats en simultané.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

### **Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP**

Une personne habilitée par le centre organisateur - au niveau requis par l'analyse des risques électriques - est à disposition du jury. Cette personne assure la surveillance du point de vue de la sécurité électrique et intervient, si nécessaire, sur l'équipement de laverie lors de la mise en situation des candidats. Cette personne peut être le formateur ayant assuré la formation.

Le surveillant d'examen est présent pendant toute la durée de la mise en situation professionnelle excepté lorsque le jury est présent.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	35/46



## Annexe 1

### Plateau technique d'évaluation

#### Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

##### Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>Atelier(s) de formation comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- un espace constitué de chambres froides pour l'épreuve de mise en service.</li><li>- un espace constitué d'un lot de 7 installations frigorifiques mono-étagées de type monoposte et de climatisation pour la maintenance corrective.</li><li>- un espace constitué d'un lot de 7 équipements de cuisson de cuisines professionnelles pour la maintenance corrective</li><li>- un espace constitué d'un lot de 4 équipements de laverie de cuisines professionnelles pour la maintenance corrective</li></ul> <p>Une salle pour :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- réaliser les études de cas.</li><li>- renseigner les documents afférents aux interventions de maintenance.</li></ul>	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.</p> <p>Espaces avec surface suffisante pour le travail des candidats, la circulation et l'observation des jurys.</p> <p>Pour la salle : tables et chaises permettant le travail individuel des candidats.</p> <p>Des prises de courant pour les équipements et outillages électroportatifs.</p>
Questionnaire professionnel	Une salle pour les épreuves écrites.	Tables et chaises permettant le travail individuel des candidats
Questionnement à partir de productions	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Local permettant la confidentialité et disposant d'un tableau ou d'un paperboard.
Entretien final	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	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	37/46

## 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	<p>Afin de permettre d'évaluer 7 candidats simultanément, ces postes comportent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deux chambres froides modulaires positives,</li> <li>• une chambre froide modulaire négative,</li> <li>• une fabrique de glace ou de glaçon,</li> <li>• une armoire réfrigérée à température positive ou négative,</li> <li>• une vitrine réfrigérée à groupe logé ou déporté à température positive ou négative,</li> <li>• un climatiseur « split-system » réversible ou une pompe à chaleur de faible puissance.</li> </ul> <p>Chaque poste de travail dispose de ses propres accessoires de sécurité. (Disjoncteur, soupape de sécurité, pressostats, ...)</p>	1	Ce poste est utilisé pour la maintenance corrective de la session titre et pour le CCP : <b>"Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation"</b> .
	1	<p>Afin de permettre d'évaluer 7 candidats simultanément, ces postes comportent un « piano » central et des équipements de cuisson périphériques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une marmite.</li> <li>• Un four gaz.</li> <li>• Une friteuse.</li> <li>• Une plaque de cuisson à gaz.</li> <li>• Une plaque de cuisson électrique.</li> <li>• Un bain-marie.</li> <li>• Un four vapeur électrique.</li> </ul>	1	Ce poste est utilisé pour la maintenance corrective de la session titre et pour le CCP : <b>"Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles"</b> .
	1	<p>Chambre froide modulaire de faible puissance</p> <p>La chambre froide (type "panneaux sandwich") est équipée d'un groupe frigorifique, d'un évaporateur, d'un détendeur thermostatique, d'un coffret électrique câblé et fonctionnel, d'accessoires de ligne et de sécurité.</p> <p>La régulation est assurée par un régulateur électronique à une sonde de température. Il est dédié aux</p>	1	Ce poste est utilisé pour la mise en service de la session titre et pour le CCP : <b>"Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte"</b> .

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	38/46

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
		applications du froid.		
	1	Equipements de laverie Ces postes comportent a minima : <ul style="list-style-type: none"> <li>• un tunnel de lavage</li> <li>• un lave-vaisselle</li> <li>• un lave-batterie</li> <li>• un lave-verre</li> </ul>	1	Ce poste est utilisé pour la maintenance corrective de la session titre et pour le CCP : " <b>Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles</b> "
Outils / Outillages	1	Caisse à outils du dépanneur froid et cuisines professionnelles	1	Sans objet
	1	Outillage électroportatif (visseuses, pistolet thermique).	1	Sans objet
Équipements	1	Pompe à vide et balance	2	Sans objet
	1	Appareils de mesure de température.	1	Thermomètre permettant de réaliser des mesures de surchauffe, sous-refroidissement et d'ambiance.
	1	Appareil de mesure de pression	1	Manomètre bypass (manifold)
	1	Groupe de transfert de fluide frigorigène, détecteur de fuite, bouteille de récupération, chariots de chalumeau complet.	4	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Gants de manutention, gants de protection thermique.	1	Sans objet
	1	Paire de gants, écran facial et tapis de protection spécifique aux risques électriques.	1	Conforme à la réglementation.
Matières d'œuvre	1	Bouteille d'azote déshydraté	5	Sans objet
	1	Gaz combustible (propane, gaz naturel).	1	Sans objet
	1	Petite matière d'œuvre pour la maintenance des installations (tube cuivre, câbles, conducteurs de	1	Cette petite matière d'œuvre est en

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	39/46

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
		câblage, raccords cuivre divers, test d'acidité, cartouche déshydratante, cartouche d'aspiration, déshydrateur, cartouche fusible, thermocouple, piezo...).		relation avec les pannes qui ont été réalisées sur les systèmes frigorifiques, les équipements de cuisson et de laverie.
	1	Bouteille de Fluide frigorigène adapté aux circuits frigorifiques.	5	Sans objet
Documentations	1	Dossier technique de chaque installation comprenant au moins le schéma électrique et fluidique.	1	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECF	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	40/46

## ANNEXE 2

### CORRESPONDANCES DU TP

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

	<b>Technicien(ne) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles Arrêté du 05/02/2016</b>		<b>Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles Arrêté du 06/08/2021</b>
CCP	Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles	CCP	Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles
CCP	Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte	CCP	Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte
CCP	Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte	CCP	Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation
CCP	Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles	CCP	Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles
		CCP	Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	41/46



## Annexe 3

### Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

#### 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 d'évaluation.

#### 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 d'évaluation. 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 professionnel.

\*\*\*\*\*

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
TIFECP	RE	TP-00399	05	13/08/2021	16/08/2021	43/46



**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."

