

TECHNICIEN(NE) D'INTERVENTION EN FROID ET ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES

Le titre professionnel de : **TECHNICIEN(NE) D'INTERVENTION EN FROID ET ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES¹ niveau IV** (code NSF : 227 r) se compose de quatre activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A cette activité type correspond un Certificat de Compétences Professionnelles.

Le technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles étudie, installe, met en service et maintient les équipements utilisés pour la conservation de denrées périssables brutes ou transformées, la transformation des denrées périssables brutes, la cuisson des denrées, la distribution des denrées, la laverie, la ventilation des cuisines professionnelles.

Il peut également être amené à diriger une équipe de monteurs sur un chantier d'installation, assister un responsable de SAV, proposer à la clientèle des modifications d'équipements en vue de l'amélioration de leurs conditions de fonctionnement et d'en préparer le chiffrage. Lors de ses interventions, il travaille souvent seul, ce qui nécessite une attention soutenue, le respect des normes de sécurité et l'application de la réglementation en vigueur.

Il est amené à effectuer des opérations dans un contexte à risques :

- lors de manipulations de fluides frigorigènes ;

- lors de manipulations sur des appareils à gaz combustible ;
- à l'occasion d'interventions sur les équipements électriques et sur des appareils à pression.

Il devra, pour certaines d'entre elles, être habilité.

L'exercice du métier comporte de fréquents travaux sur sites client (en milieu fermé), des déplacements fréquents et des horaires irréguliers liés aux modes et à la nature des interventions (urgences, astreintes...).

Le technicien réalise son activité dans le respect des consignes de sécurité et de prévention de la santé et de l'environnement et, s'ils existent, du document unique et du PPSPS. Notamment, il porte les équipements de protection individuelle (EPI). Lorsqu'il intervient sur des bâtiments ou des ouvrages achevés après 1996, le technicien suit les prescriptions du dossier d'intervention ultérieure sur l'ouvrage (DIUO), s'il existe.

■ CCP - ETUDIER, INSTALLER, METTRE EN SERVICE ET MAINTENIR DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTROMÉCANIQUES DE PRÉPARATION ET DE DISTRIBUTION DE CUISINES PROFESSIONNELLES

- Sélectionner des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Installer des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Mettre en service des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements électromécaniques de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

■ CCP - ETUDIER, INSTALLER, METTRE EN SERVICE ET MAINTENIR DES ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE CUISINES PROFESSIONNELLES

- Sélectionner des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Installer des chambres froides, armoires frigorifiques de cuisines professionnelles ainsi que leurs équipements.
- Mettre en service des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

■ CCP - ETUDIER, INSTALLER, METTRE EN SERVICE ET MAINTENIR DES ÉQUIPEMENTS DE CUISSON DE CUISINES PROFESSIONNELLES

- Sélectionner des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Installer des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- Mettre en service des équipements de cuisson de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements de cuisson de cuisines professionnelles.

■ CCP - ETUDIER, INSTALLER, METTRE EN SERVICE ET MAINTENIR DES ÉQUIPEMENTS DE LAVERIE, DE BUANDERIE ET DE VENTILATION DE CUISINES PROFESSIONNELLES

- Prendre Sélectionner des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Installer des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.
- Mettre en service des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.
- Réaliser la maintenance corrective des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.
- Réaliser la maintenance préventive des équipements de laverie, de buanderie et de ventilation de cuisines professionnelles.

code TP 00399 référence du titre : **TECHNICIEN(NE) D'INTERVENTION EN FROID ET ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES¹**

Information source : référentiel du titre : TIFECF

¹ce titre a été créé par arrêté de spécialité du 31 juillet 2003 (JO du modificatif du 26 février 2011)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : Codes I1304-Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation. I1306 - Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air.

MODALITES D'OBTENTION DU TITRE PROFESSIONNEL²

1 – Pour un candidat issu d'un parcours continu de formation

A l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels sur la base des éléments suivants :

- les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation ;
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi son expérience et les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- un entretien avec le jury.

2 – Pour un candidat à la VAE

Le candidat constitue un dossier de demande de Validation des Acquis de son Expérience professionnelle justifiant, en tant que salarié ou bénévole, d'une expérience professionnelle de trois ans en rapport avec le titre visé.

Il reçoit, de l'Unité Territoriale de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE), une notification de recevabilité lui permettant de s'inscrire à une session de validation du titre.

Lors de cette session, le candidat est évalué par un jury de professionnels sur la base des éléments suivants :

- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- un entretien avec le jury.

Pour ces deux catégories de candidats (§ 1 et 2 ci-dessus), le jury, au vu des éléments spécifiques à chaque parcours, décide ou non de l'attribution du titre. En cas de non obtention du titre, le jury peut attribuer un ou plusieurs certificat(s) de compétences professionnelles (CCP) composant le titre. Le candidat dispose ensuite de cinq ans, à partir de la date d'obtention du premier CCP, pour capitaliser tous les CCP. Après obtention de tous les CCP constitutifs du titre, le jury peut, s'il le souhaite, convoquer le candidat à un nouvel entretien

3 – Pour un candidat issu d'un parcours discontinu de formation

Le candidat issu d'un parcours composé de différentes périodes de formation peut obtenir le titre par **capitalisation** des Certificats de Compétences Professionnels constitutifs du titre.

Pour l'obtention de chaque CCP, le candidat est évalué par un binôme d'évaluateurs composé d'un professionnel et d'un formateur de la spécialité. L'évaluation est réalisée sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCP,
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, la pratique professionnelle du candidat valorisant ainsi les compétences acquises.

Après obtention de tous les CCP du titre visé le jury de professionnels conduit un entretien avec le candidat en vue d'attribuer le titre.

MODALITES D'OBTENTION D'UN CERTIFICAT COMPLEMENTAIRE DE SPECIALISATION (CCS)²

Un candidat peut préparer un CCS s'il est déjà titulaire du Titre Professionnel auquel le CCS est associé.

Un CCS peut être préparé à la suite d'un parcours de formation ou par la validation des acquis de l'expérience (VAE). Le candidat est évalué par un jury de professionnels sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCS,
- un entretien.

PARCHEMIN ET LIVRET DE CERTIFICATION

Un **parchemin** est attribué au candidat ayant obtenu le **titre** complet ou le **CCS**.

Un **livret de certification**, qui enregistre les **CCP** progressivement acquis, est destiné au candidat pour l'aider à se repérer dans son parcours.

Ces deux documents sont délivrés par l'Unité Territoriale de la DIRECCTE.

² Le système de certification du ministère chargé de l'emploi est régi par les textes suivants :

- Code de l'éducation notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13 et R. 338-2
- Arrêté du 09 mars 2006 (JO du 08 avril 2006) et Arrêté modificatif du 06 mars 2009 (JO du 14 mars 2009) relatifs aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi
- Arrêté du 08 décembre 2008 (JO du 16 décembre 2008) et Arrêté modificatif du 10 mars 2009 (JO du 19 mars 2009) portant règlement des sessions de validation pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi