

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 250**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

TP : Titre professionnel Technicien(ne) d'intervention en équipements de cuisines professionnelles

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

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'Emploi (DELEGATION GENERALE A L'EMPLOI ET A LA FORMATION PROFESSIONNELLE (DGEFP)) Modalités d'élaboration de références : CPC Industrie	Directeur de l'unité territoriale de la DIRECCTE (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi).

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

227r Contrôle qualité des services énergétiques

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le (la) technicien(ne) d'intervention en équipements de cuisines professionnelles définit, à partir d'un projet d'équipement réalisé par le bureau d'études, les moyens matériels et humains nécessaires à la mise en œuvre du projet. Il (elle) prépare les devis correspondants, puis assure l'installation, la mise en service et la maintenance des appareils et équipements de cuisines professionnelles. Les équipements sur lesquels il (elle) intervient recouvrent l'ensemble des matériels utilisés dans la restauration collective (cafétérias, restaurants d'entreprises, cuisines centrales, restauration rapide, hôtellerie et restauration hospitalière), et en restauration commerciale (restaurants gastronomiques). Il (elle) peut aussi réaliser la modification des installations en vue d'améliorer leurs conditions de fonctionnement. Il (elle) effectue son travail sous la responsabilité d'un chef de service après vente et suivant les ordres d'intervention transmis sous forme de feuilles de travail ou d'instructions verbales. Il (elle) assiste le chef de service après vente dans ses tâches de gestion et d'organisation. L'essentiel du travail technico-administratif de ce (cette) technicien(ne) consiste à présenter, pour acceptation, des propositions de travaux aux clients.

Ce (cette) technicien(ne) exerce soit dans des entreprises artisanales, soit dans des PME de moins de 20 salariés, spécialisées dans l'installation d'équipements et de matériels de cuisines professionnelles. Il (elle) peut également exercer dans des structures de maintenance plus importantes.

1. Etudier, installer et mettre en service des équipements électromécaniques de cuisines professionnelles

Sélectionner des équipements de préparation et de distribution de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

Manutentionner et installer des équipements de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

Organiser et réaliser les châssis et tuyauteries des équipements de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

Réaliser le tableau électrique, le montage de la câblerie, ainsi que les raccordements électriques des équipements de préparation et de distribution de cuisines professionnelles.

2. Etudier, installer et mettre en service des équipements électromécaniques de cuisines professionnelles

Sélectionner des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

Manutentionner et installer des chambres froides, armoires frigorifiques de cuisines professionnelles, ainsi que leurs équipements.

Organiser et installer des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles

Réaliser le tableau électrique, le montage de la câblerie, ainsi que les raccordements électriques des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles.

3. Etudier, installer et mettre en service des équipements de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles

Sélectionner des équipements de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

Manutentionner et installer des équipements de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles.

Organiser l'exécution du montage, façonner et mettre en place des équipements de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

Réaliser le tableau électrique, le montage de la câblerie, ainsi que les raccordements électriques des équipements de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles.

4. Maintenir au niveau IV des équipements électromécaniques, frigorifiques, de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines

professionnelles

Prendre en compte les aspects techniques et environnementaux des équipements électromécaniques, frigorifiques, de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles.

Diagnostiquer les causes de dysfonctionnement des équipements électromécaniques, frigorifiques, de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles.

Remplacer les éléments défectueux des équipements électromécaniques, frigorifiques, de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles et les remettre en service.

Réaliser la maintenance préventive (norme NFX 60-010) des équipements électromécaniques, frigorifiques, de cuisson, de laverie et de ventilation de cuisines professionnelles.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Les entreprises du froid, d'équipements de cuisines professionnelles et du conditionnement d'air. Les constructeurs d'équipement de froid, de cuisines professionnelles et de climatisation, lorsqu'ils possèdent un service montage ou un service après-vente.

Les entreprises de maintenance, assurant la gestion technique d'équipements, par contrat, pour le compte de leurs clients.

Les gros utilisateurs, lorsque ceux-ci assurent eux-mêmes la maintenance de leurs équipements.

Agent de maintenance polyvalent - Agent d'entretien du matériel - Agent d'entretien polyvalent - Monteur -dépanneur de cuisine professionnelle - Ouvrier d'entretien polyvalent - Technicien de maintenance polyvalent - Technicien d'entretien polyvalent - Technicien itinérant de maintenance (polyvalent).

Codes des fiches ROME les plus proches :

I1203 : Maintenance des bâtiments et des locaux

I1306 : Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air

Réglementation d'activités :

Habilitation pour les travaux électriques (norme C18-510) ; Agrément pour la manipulation de fluides frigorigènes ;

Certification de brasseur pour les appareils sous pression (directive 97/23).

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

Le titre professionnel est composé de quatre certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 9 mars 2006 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Validité des composants acquises : 4 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Le jury du titre est désigné les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
En contrat de professionnalisation	X	Le jury du titre est désigné les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Le jury du titre est désigné les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Code de l'éducation, notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13, R. 338-1 et R. 338-2.

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 31/07/2003 paru au JO du 09/08/2003.

Arrêté du 27/10/2006 paru au JO du 18/11/2006.

Arrêté du 28/01/2011 paru au JO du 26/02/2011

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Arrêté du 9 mars 2006 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministre chargé de l'emploi ;

Arrêté du 8 décembre 2008 modifié relatif au règlement général des sessions de validation conduisant au titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

Lieu(x) de certification :

Centres agréés par le Ministère chargé de l'emploi

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification suivante : [Technicien\(ne\) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles](#)