

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 12486**

### Intitulé

TP : Titre professionnel 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 - Energie, génie climatique.	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 technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles assure l'installation, la mise en service et la maintenance d'équipements :

- frigorifiques mono-étagés de type monoposte nécessaires à la conservation de denrées périssables brutes ou transformées,
- de cuisson des denrées ;
- de laverie des couverts et ustensiles de cuisine ;
- de préparation des denrées périssables brutes ;
- de ventilation pour l'extraction des fumées et odeurs ;
- et de buanderie.

Il intervient principalement pour l'hôtellerie et la restauration dans les cuisines et les locaux techniques des grands restaurants et des restaurants collectifs.

Il travaille souvent seul et se rend sur les sites avec un véhicule de service. Il peut être soumis à des contraintes horaires et des astreintes particulières. Il est exposé aux risques liés au travail sur site : manutention, travail en hauteur, utilisation des postes à souder, risques électriques, risques liés à l'utilisation des gaz combustibles et aux appareils sous pression.

Il tient l'emploi dans le respect des règles de sécurité individuelles et collectives et, s'il existe, en application du plan de prévention, des règles sur la protection de l'environnement concernant les fluides frigorigènes et du règlement de sécurité contre l'incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

1. Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte :

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

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

2. Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte :

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

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

3. Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles :

Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles.

Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson 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.

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

Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles.

Réaliser la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles.

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

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

La restauration, l'hôtellerie, la boulangerie et les points de ventes à emporter.

Frigoriste.

Agent de maintenance polyvalent.

Monteur - dépanneur de cuisine professionnelle.

Technicien de maintenance polyvalent.

**Codes des fiches ROME les plus proches :**

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

I1304 : Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation

**Réglementation d'activités :**

Arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R. 4544-9 et R. 4544-10 du code du travail : habilitation électrique délivrée par l'employeur au niveau :

BR pour la mise en service et la maintenance.

B2V pour les travaux électriques.

Arrêté du 13 octobre 2008 prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement : attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes, catégorie I.

**Modalités d'accès à cette certification****Descriptif des composantes de la certification :**

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

Le titre professionnel peut être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS) précédemment mentionné(s).

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.

**Bloc de compétence :**

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 12486 - Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte :	Préparer et installer un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte. Mettre en service un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 12486 - Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte :	Réaliser la maintenance corrective d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte. Réaliser la maintenance préventive d'un équipement frigorifique mono-étagé de type monoposte.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 12486 - Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles :	Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles. Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson 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.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 12486 - Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles :	Mettre en service un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles. Réaliser la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles.

**Validité des composantes acquises : 5 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	Le jury du titre est désigné par 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).
Après un parcours de formation continue	X	Le jury du titre est désigné par 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 par 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 par 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 et suivants.

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

Arrêté du 28/01/2011 paru au JO du 26/02/2011 - Arrêté du 05/02/2016 paru au JO du 26/02/2016

##### 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 :

Equivalences définies par arrêté avec les certifications suivantes :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

##### Autres sources d'information :

<http://travail-emploi.gouv.fr/titres-professionnels>

##### 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 précédente :** Technicien(ne) d'intervention en équipements de cuisines professionnelles