

REFERENTIEL EMPLOI ACTIVITES COMPETENCES 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 de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|------|
| TIFECF | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 1/48 |

SOMMAIRE

| | Pages |
|--|-------|
| Présentation de l'évolution du titre professionnel | 5 |
| Contexte de l'examen du titre professionnel..... | 5 |
| Liste des activités..... | 6 |
| Vue synoptique de l'emploi-type | 8 |
| Fiche emploi type..... | 9 |
| Fiches activités types de l'emploi | 11 |
| Fiches compétences professionnelles de l'emploi..... | 19 |
| Fiche compétences transversales de l'emploi | 41 |
| Glossaire technique | 43 |
| Glossaire du REAC..... | 45 |

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 3/48 |

Introduction

Présentation de l'évolution du titre professionnel

Le titre professionnel « Technicien(ne) d'Intervention en Froid et Équipements de Cuisines Professionnelles » que l'arrêté du 5 février 2016 avait défini en 4 blocs de compétences (Activités Types), est toujours adapté à cette configuration.

Ce nouveau millésime du titre professionnel présente une configuration plus conforme aux besoins du marché du travail pour l'emploi concerné, avec des modifications dans la répartition des quatre activités de la version antérieure.

Contexte de l'examen du titre professionnel

Les nouvelles réglementations environnementales sur l'utilisation des gaz à effet de serre fluorés ainsi que la transition énergétique et numérique entraînent de nombreuses évolutions technologiques dans le domaine de la réfrigération. Cela impose aux entreprises des solutions techniques plus complexes, adaptées à cette nouvelle conjoncture. La nouvelle réglementation européenne sur les fluides frigorigènes exige une plus grande maîtrise de leur impact sur l'environnement, notamment avec la disparition des fluides fluorés et l'apparition de nouveaux fluides inflammables tels que les hydrocarbures. Ces évolutions nécessitent un accroissement des compétences pour exercer l'emploi.

Les réglementations spécifiques aux équipements techniques de cuisines professionnelles (hors réfrigération) ont peu évolué depuis la dernière révision. Les évolutions technologiques sont moins importantes que dans le domaine de la réfrigération et l'apport du numérique n'est pas encore prégnant pour l'ensemble de la profession. Seules les grandes entreprises du secteur sont entrées dans l'ère du 4.0, en particulier, les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles en lien avec les bureaux d'études utilisant l'outil BIM.

Dans le même temps, il apparaît que le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles ne peut maîtriser à court terme l'ensemble des compétences exigées pour un professionnel reconnu. Il est donc indispensable de reconsidérer certaines activités en se concentrant sur les possibilités de les mettre en œuvre lors de son accès à l'emploi.

Lors des enquêtes menées auprès des entreprises du secteur, tous les responsables répondent que les deux activités de mise en service et de maintenance, relatives aux systèmes mono-étagés de type monoposte (froid) et de climatisation, sont fondamentales et constituent le cœur de métier des entreprises du secteur « froid et cuisines professionnelles ». Ces deux activités doivent être maîtrisées par le Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles, quelles que soient son ancienneté et son expertise. Elles sont donc proposées comme activités types communes aux emplois de : Technicien d'intervention en froid commercial et climatisation et de Technicien d'intervention en froid industriel.

Dans les activités relatives aux équipements techniques de cuisines professionnelles, hors réfrigération, la maintenance est plus que jamais l'activité dominante de ce technicien, représentant l'essentiel de son temps de travail. De plus, la diminution des surfaces des locaux réservés aux équipements de cuisines professionnelles a engendré une modification de l'ergonomie du poste de travail du technicien : l'encombrement des équipements est réduit, entraînant une plus grande difficulté d'accès.

Les évolutions technologiques portent essentiellement sur les équipements de cuisson de type self-cooking (programmation de la cuisson de plusieurs plats différents dans le même four, simultanément) et les équipements de lavage dont le séchage peut être assuré par des systèmes de pompe à chaleur intégrés.

Afin d'apporter une réponse aux entreprises concernant la très forte demande sur l'emploi de Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles, et au regard des enquêtes réalisées, il a été jugé nécessaire de consacrer un bloc de compétences ayant une dominante « équipements de cuisson » et un autre bloc de compétences avec une dominante « équipements de laverie ». Même si les compétences d'installation d'équipements de cuisson et de laverie demeurent présentes dans ce nouveau millésime du référentiel emploi, l'intitulé de ces deux blocs de compétences met en exergue la plus-value de ce technicien sur la mise en service et la maintenance des équipements. De ce fait, le terme « installation » n'est pas repris dans l'intitulé des deux activités types relatives aux équipements techniques de cuisines professionnelles.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 5/48 |

Cette nouvelle version du titre « Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles » est conçue pour favoriser les passerelles entre différents emplois connexes. Les deux blocs liés aux équipements techniques de cuisines sont proposés en premier lieu aux salariés détenteurs de certification de frigoristes (Bac pro et BTS froid - climatisation, titres ou de blocs de compétences TIFCC, MDF et TIFI). Les électriciens ou les électromécaniciens désireux de se reconvertir vers des emplois en très fortes demandes, ont la possibilité d'évoluer vers ce secteur. Ce système de passerelle, en lien avec les évolutions législatives sur la formation professionnelle, vise une montée en compétence sous forme d'alternances aussi bien pour les demandeurs d'emploi que pour les salariés désireux d'accroître leurs compétences vers les équipements techniques de cuisines professionnelles.

Liste des activités

Ancien TP : Technicien(ne) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Activités :

- Installer et mettre en service des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte
- Assurer la maintenance des équipements frigorifiques mono-étagés de type monoposte
- Installer, mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de laverie de cuisines professionnelles
- Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de ventilation et de buanderie de cuisines professionnelles

Nouveau TP : Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Activités :

- Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte
- Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation
- Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles
- 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 de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 6/48 |

Vue synoptique de l'emploi-type

| N° Fiche AT | Activités types | N° Fiche CP | Compétences professionnelles |
|-------------------|---|-------------------|--|
| 1 | Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte | 1 | Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte |
| | | 2 | Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte |
| 2 | Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation | 3 | Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid |
| | | 4 | Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation |
| | | 5 | Réaliser la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation |
| 3 | Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles | 6 | Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles |
| | | 7 | Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles |
| | | 8 | Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles |
| 4 | Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles | 9 | Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles |
| | | 10 | Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles |
| | | 11 | Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement électromécanique de préparation et de buanderie de cuisines professionnelles |

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 8/48 |

FICHE EMPLOI TYPE

Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Définition de l'emploi type et des conditions d'exercice

Le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles assure, principalement, la mise en service et la maintenance des 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 ;
- de buanderie.

En fonction de la typologie des entreprises et de la taille des chantiers, il peut être amené à réaliser l'installation de ces équipements.

Il travaille souvent seul et se rend sur les sites avec un véhicule de service équipé de matériels et d'outillage spécifiques. Le technicien doit être titulaire du permis B. Il exerce l'emploi en exploitant les documents techniques constructeurs, le dossier des installations et les informations fournies par le système de Gestion Technique Centralisé (GTC), si ce dernier est mis en place.

Il est en contact avec plusieurs interlocuteurs : le responsable hiérarchique qui lui confie son activité, contrôle et valide ses choix, et le client à qui il rend compte du travail effectué et fait émarger les documents afférents aux interventions. Il peut être soumis à des contraintes horaires et des astreintes particulières.

Le technicien est exposé aux risques liés au travail sur site : risques électriques, risques liés à l'utilisation des gaz combustibles et l'utilisation de postes à souder. Dans certaines conditions particulières de son activité, le technicien peut être amené à manutentionner des charges lourdes et travailler en hauteur.

Concernant les fluides frigorigènes, il est exposé aux dangers liés à leur utilisation : le CO₂ pour les risques d'anoxie et certains fluides inflammables tels que les hydrocarbures et les fluides à très faibles impacts pour l'environnement. Enfin, il manipule des équipements qui présentent des risques dus à de fortes pressions.

Il tient l'emploi dans le respect des règles de sécurité individuelle et collective et, s'il existe, en application du plan de prévention, des règles sur la protection de l'environnement, du règlement de sécurité contre l'incendie dans les Établissements Recevant du Public (ERP) et de la réglementation des équipements sous pression.

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur du titre

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

La restauration commerciale et collective, l'hôtellerie, la boulangerie, les points de ventes à emporter et les commerces alimentaires de proximité en général.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

Technicien-cuisiniste en cuisines professionnelles ; Monteur-frigoriste / Monteuse-frigoriste ; Frigoriste ; Technicien / Technicienne en froid et climatisation ; Technicien / Technicienne frigoriste.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Risque électrique :

Un titre d'habilitation électrique, conformément à l'arrêté du 26 avril 2012 prévu à l'article R4544-9 et R4544-10 du Code du travail, est attribué par l'employeur pour les activités où le risque électrique est présent.

Manipulation des fluides frigorigènes :

Le technicien manipule des fluides frigorigènes fluorés dans le respect de l'environnement. Pour cela, il est

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 9/48 |

titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes de catégorie I, conformément à l'arrêté du 13 octobre 2008 prévu à l'article R. 543-106 du code de l'environnement.

Equivalences avec d'autres certifications (le cas échéant)

Les activités types 1 et 2, des titres "technicien d'intervention en froid commercial et climatisation" et "technicien d'intervention en froid industriel" sont communes à ce titre.

Liste des activités types et des compétences professionnelles

1. Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte
Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte
Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte
2. Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation
Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid
Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation
Réaliser la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation
3. Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation 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
Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles
4. Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie 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 préparation et de buanderie de cuisines professionnelles

Compétences transversales de l'emploi

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de protection de la santé au travail et de protection de l'environnement
Utiliser les technologies de l'information, les outils informatiques et/ou bureautiques
Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

Niveau et/ou domaine d'activité

Niveau 4 (Cadre national des certifications 2019)
Convention(s) : Identifiant de conventions collectives 1412 - Convention Collective des entreprises d'installation sans fabrication, y compris entretien, réparation, dépannage de matériel aéraulique, thermique, frigorifique et connexes.
Code(s) NSF :
227r--Maintenance en génie climatique, maintenance nucléaire, contrôle

Fiche(s) Rome de rattachement

I1306 Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 10/48 |

FICHE ACTIVITE TYPE N° 1

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

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

A partir des consignes de sa hiérarchie, le technicien met en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte nécessaires à la conservation des denrées de petites surfaces de vente et restaurants.

Au préalable, le technicien peut être amené à préparer et réaliser le montage du système : il pose l'ensemble des composants, réalise les tuyauteries, passe les câbles et réalise les connexions et câblages du coffret électrique.

Pour la mise en service de ces systèmes, il réalise les essais réglementaires, effectue le tirage au vide et la charge en fluide frigorigène puis il paramètre les points de consigne des appareils de régulation et de sécurité.

Enfin, il met à disposition le système frigorifique auprès du client ou de son représentant. Pour cela, il prépare les documents de mise en service, tels que fiches de relevés, document réglementaire "fiche d'intervention", rapport de mise en service, procès-verbaux, et il l'informe sur l'utilisation du système en toute sécurité.

Cette activité se réalise sur site client et nécessite un véhicule équipé de matériels et d'outillage spécifiques. Le technicien exerce l'activité sur des systèmes de conception technologique élémentaire en exploitant les documents constructeurs et les dossiers techniques d'installation. Il peut être soumis à des contraintes d'opérations de nuit ou de weekend.

Le technicien est exposé aux risques liés au travail sur site : risques électriques, manutention, travail en hauteur, travail à des températures basses et utilisation de postes à souder. Concernant les fluides frigorigènes, il est exposé aux risques liés à leur utilisation et en particulier à certains fluides légèrement inflammables tels que les fluides à très faibles impacts sur l'environnement.

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 et de la réglementation des équipements sous pression.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Un titre d'habilitation électrique, conformément à l'arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R4544-9 et R4544-10 du Code du travail, est attribué par l'employeur pour les activités où le risque électrique est présent.

Le technicien manipule des fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes de catégorie I, conformément à l'arrêté du 13 octobre 2008 prévues à l'article R. 543-106 du code de l'environnement.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

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

Compétences transversales de l'activité type

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de protection de la santé au travail et de protection de l'environnement

Utiliser les technologies de l'information, les outils informatiques et/ou bureautiques

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 11/48 |

FICHE ACTIVITE TYPE N° 2

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

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

A partir des consignes de sa hiérarchie, le technicien assure la *maintenance préventive* et *corrective* de systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation.

Dans le cadre de la maintenance préventive, le technicien réalise les interventions en fonction des contrats, des gammes de maintenance prédéfinies des seuils et des dérives constatées. Dans le cadre de la maintenance corrective, il établit le diagnostic de dysfonctionnement, réalise les actions correctives puis vérifie le bon fonctionnement du système.

Il vérifie et paramètre les données directement sur des régulateurs ou des interfaces de communication dédiés aux systèmes qu'il rencontre.

Il anticipe sur les besoins en pièces détachées et consommables. Il tient à jour les écrits contractuels et règlementaires associés à la maintenance du système et les transmet à son hiérarchique lors du compte-rendu de son intervention.

Enfin, il informe et conseille le client sur l'utilisation des systèmes en toute sécurité.

Cette activité se réalise, seul, sur site client et nécessite un véhicule équipé de matériels et d'outillage spécifiques. Le technicien exerce l'activité sur des *systèmes de conception technologique élémentaire*, tels que : chambres froides et vitrines monopostes, climatiseurs réversibles et pompes à chaleur de petite puissance.

Il exerce cette activité en exploitant des documents techniques constructeurs, des dossiers d'installations et des systèmes de régulation ou d'interfaces dédiés aux applications frigorifiques. L'intervention peut être programmée dans le cadre d'un contrat de maintenance ou être exécutée lors d'un dépannage. Elle peut entraîner des contraintes horaires et d'astreintes particulières, de type 24h/24h.

Le technicien est exposé aux risques liés au travail sur site : risques électriques, manutention, travail en hauteur, travail à des températures basses et utilisation de postes à souder. Concernant les fluides frigorigènes, il est exposé aux risques liés à leur utilisation et en particulier aux fluides de type hydrocarbure très fortement inflammable.

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 et de la réglementation des équipements sous pression.

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Un titre d'habilitation électrique, conformément à l'arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R4544-9 et R4544-10 du Code du travail, est attribué par l'employeur pour les activités où le risque électrique est présent.

Le technicien manipule des fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes de catégorie I, conformément à l'arrêté du 13 octobre 2008 prévues à l'article R. 543-106 du Code de l'environnement.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid

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

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

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 13/48 |

Compétences transversales de l'activité type

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de protection de la santé au travail et de protection de l'environnement

Utiliser les technologies de l'information, les outils informatiques et/ou bureautiques

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFECF | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 14/48 |

FICHE ACTIVITE TYPE N° 3

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

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

A partir des consignes de sa hiérarchie, le technicien met en service et réalise la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles. Dans certains cas, il peut être amené à installer ces équipements.

Le technicien met en service les équipements de cuisson et de ventilation : il réalise les essais réglementaires, paramètre les points de consigne des appareils de régulation et de sécurité. Il complète le dossier technique de l'équipement qui comprend les schémas électriques, aérauliques et gaz.

Lors de l'installation de ces équipements, il pose l'ensemble des composants, réalise les tuyauteries gaz et eau, passe les câbles et réalise les connexions électriques.

Il participe à la mise à disposition de l'installation auprès du client ou de son représentant : il prépare les documents de mise en service, tels que fiches de relevés, rapport de mise en service, procès-verbaux, et il informe les utilisateurs sur l'utilisation, en toute sécurité, des équipements.

Dans le cadre de la maintenance préventive, le technicien réalise les interventions et assure l'optimisation en fonction des contrats et des gammes de maintenance prédéfinies.

Dans le cadre de la maintenance corrective, il établit le diagnostic de dysfonctionnement, réalise les actions correctives puis vérifie le bon fonctionnement de l'équipement.

A la fin de son intervention de maintenance, il rédige les documents de suivi, bon d'attachement, registre, restitue l'équipement au client, l'informe et le conseille sur l'utilisation, en toute sécurité, des équipements.

Cette activité se réalise sur site client et nécessite un véhicule équipé pour son intervention. Le technicien exerce l'activité sur les équipements en exploitant les documents techniques constructeurs et les dossiers des équipements. Les interventions de maintenance peuvent être programmées dans le cadre d'un contrat de maintenance ou être exécutées lors d'un dépannage. Il peut être soumis à des contraintes d'opérations de nuit ou de week-end.

Le technicien est exposé aux risques liés au travail sur site : risques électriques, risques liés à l'utilisation des gaz combustibles et l'utilisation de postes à souder. Dans certaines conditions particulières de son activité, il peut être amené à manutentionner des charges lourdes et travailler en hauteur.

Il tient l'emploi dans le respect des règles de sécurité individuelles et collectives et, s'il existe, en application du plan de prévention et du règlement de sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public (ERP).

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Un titre d'habilitation électrique, conformément à l'arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R4544-9 et R4544-10 du Code du travail, est attribué par l'employeur pour les activités où le risque électrique est présent.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

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

Compétences transversales de l'activité type

Utiliser les technologies de l'information, les outils informatiques et/ou bureautiques

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de protection de la santé au travail et de protection de l'environnement

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 15/48 |

FICHE ACTIVITE TYPE N° 4

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

Définition, description de l'activité type et conditions d'exercice

A partir des consignes de sa hiérarchie, le technicien met en service et réalise la maintenance des équipements de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles. Dans certains cas, il peut être amené à installer des équipements de laverie.

Le technicien met en service ces équipements : il réalise les essais réglementaires, paramètre les points de consigne des appareils de régulation et de sécurité. Il complète le dossier technique de l'équipement qui comprend les schémas électriques et hydrauliques.

Lors de l'installation d'équipements de laverie, il pose l'ensemble des composants, réalise les tuyauteries d'alimentation et d'évacuation d'eau, passe les câbles et réalise les connexions électriques.

Il participe à la mise à disposition de l'installation auprès du client ou de son représentant : il prépare les documents de mise en service, tels que fiches de relevés, rapport de mise en service, procès-verbaux, et il l'informe sur l'utilisation, en toute sécurité, des équipements.

Dans le cadre de la maintenance préventive, le technicien réalise les interventions en fonction des contrats et des gammes de maintenance prédéfinies.

Dans le cadre de la maintenance corrective, il établit le diagnostic de dysfonctionnement, réalise les actions correctives, remet en service puis vérifie le bon fonctionnement de l'équipement.

A la fin de son intervention de maintenance, il rédige les documents de suivi, bon d'attachement, registre, restitue l'équipement au client, l'informe et le conseille sur l'utilisation, en toute sécurité, des équipements.

Cette activité se réalise sur site client et nécessite un véhicule équipé pour son intervention. Le technicien exerce l'activité sur les équipements en exploitant les documents techniques constructeurs et les dossiers des équipements. Les interventions de maintenance peuvent être programmées dans le cadre d'un contrat de maintenance ou être exécutées lors d'un dépannage. Il peut être soumis à des contraintes d'opérations de nuit ou de week-end.

Le technicien est exposé aux risques liés au travail sur site : risques électriques et l'utilisation de postes à souder. Dans certaines conditions particulières de son activité, il peut être amené à manutentionner des charges lourdes et travailler en hauteur.

Il tient l'emploi dans le respect des règles de sécurité individuelle et collective et, s'il existe, en application du plan de prévention et du règlement de sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public (ERP).

Réglementation d'activités (le cas échéant)

Un titre d'habilitation électrique, conformément à l'arrêté du 26 avril 2012 prévue à l'article R4544-9 et R4544-10 du Code du travail, est attribué par l'employeur pour les activités où le risque électrique est présent.

Liste des compétences professionnelles de l'activité type

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

Compétences transversales de l'activité type

Utiliser les technologies de l'information, les outils informatiques et/ou bureautiques

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de protection de la santé au travail et de protection de l'environnement

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 17/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 1

Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

À partir de plans, croquis, schémas électriques et des consignes de sa hiérarchie :

- préparer le matériel et l'outillage nécessaires ;
- approvisionner les accessoires de ligne et la matière d'œuvre nécessaires ;
- démonter le système frigorifique et récupérer les fluides ;
- assembler les composants, les accessoires de ligne et la tuyauterie du circuit frigorifique ;
- passer et raccorder les câbles électriques.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent sur site client, en exploitant les documentations des constructeurs. En préalable à l'installation, le technicien peut être amené à démonter l'ancien système.

Le technicien manipule les fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes (catégorie I), pour intervenir sur le circuit frigorifique

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électriques. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

La préparation du matériel et de l'outillage est complète.

L'approvisionnement de la matière d'œuvre et des accessoires de ligne est complet.

La méthode de dépose des équipements et accessoires permet le tri sélectif et la réutilisation des matériels récupérables.

La récupération du fluide frigorigène fluoré est conforme à la réglementation sur l'environnement.

Les composants, les accessoires de ligne et la tuyauterie du circuit frigorifique sont assemblés conformément aux plans, croquis et schémas.

Le passage des câbles et les raccordements électriques sont conformes aux schémas électriques.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Lister et définir les matériels et outillages nécessaires à l'installation.

Exploiter un plan d'implantation.

Exploiter des schémas frigorifiques et électriques.

Récupérer des fluides frigorigènes.

Poser et utiliser des appareils de mesure électrique et frigorifique.

Réaliser des vérifications d'absence de tension (VAT).

Démonter un système frigorifique.

Utiliser des matériels de fixation et de suspension.

Implanter et mettre en place des châssis, des groupes frigorifiques, des évaporateurs et accessoires d'un circuit frigorifique.

Réaliser les schémas et les montages électriques d'éclairage et de prise de courant d'une chambre froide.

Réaliser le schéma électrique de fonctionnement d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Réaliser le montage et le câblage d'un coffret électrique d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Installer un régulateur en tenant compte des règles de sécurité électriques.

Passer les câbles électriques.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 19/48 |

Réaliser les connexions dans le coffret et sur les appareils électriques d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.

Utiliser un poste de soudure oxyacétylénique.

Réaliser la tuyauterie d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Réaliser l'isolation tubulaire des tuyauteries d'un système frigorifique.

Contrôler la conformité du montage fluide et électrique.

Hiérarchiser les différentes opérations relatives à l'installation.

Informez la hiérarchie.

Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.

Coordonner son intervention avec les autres corps de métier.

Connaissance des règles d'installation d'un système frigorifique monoposte à température positive et négative.

Connaissance des symboles électriques et frigorifiques.

Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.

Connaissance des outillages de fabrication de type, frigorifiques et électriques.

Connaissance du tube cuivre qualité frigorifique et des différents raccords frigorifiques.

Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les systèmes frigorifiques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.

Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.

Connaissances technologiques des appareils et des composants électriques utilisés pour les systèmes frigorifiques monopostes à température positive et négative.

Connaissance des fluides frigorigènes fluorés et fluides légèrement inflammables (HFC et HFO).

Connaissance de physique thermodynamique : pression température, calorimétrie, changements d'état, transfert de chaleurs.

Connaissance des lois fondamentales en mécanique telles que force, travail, puissance.

Connaissance de base du principe de fonctionnement d'un circuit frigorifique monoposte.

Connaissance de la technologie des panneaux et accessoires de chambres froides à température positive et négative.

Connaissance élémentaire de la réglementation relative aux chambres froides négatives.

Connaissance élémentaire des normes des systèmes frigorifiques "EN 378".

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 20/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 2

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

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir d'un système frigorifique mono-étagé près à être mis en service et des consignes de sa hiérarchie :

- réaliser les opérations préalables à la mise en service ;
- réaliser la mise en service et la mise au point ;
- renseigner le document réglementaire "fiche d'intervention", le bon de travail et le procès-verbal ;
- vérifier la propreté du chantier ;
- mettre à disposition le système au client.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent seuls sur site client.

Le technicien manipule les fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes (catégorie I), pour intervenir sur le circuit frigorifique

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électriques. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

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.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Exploiter des schémas frigorifiques et électriques.

Contrôler la conformité du montage fluide et électrique.

Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service : résistance à la pression, étanchéité, tirage au vide.

Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.

Charger en fluide frigorigène un circuit frigorifique.

Effectuer les réglages de sécurité frigorifique et électrique.

Réaliser des relevés frigorifiques et électriques.

Renseigner les tableaux de relevés.

Comparer et analyser les résultats obtenus.

Adapter et effectuer les réglages en fonction des relevés.

Consulter les informations présentes sur la documentation d'un régulateur dédié aux applications frigorifiques mono-étagé de type monoposte.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 21/48 |

Paramétrer un régulateur dédié aux applications frigorifiques mono-étagé de type monoposte.
Vérifier le fonctionnement relatif à la sécurité, "personne enfermée" dans une chambre froide négative.
Renseigner les documents de suivi du système : bon de travail, document réglementaire "fiche d'intervention".

Réaliser le bilan frigorifique et énergétique d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Mettre en œuvre et hiérarchiser les différentes opérations relatives à la mise en service.

Informar la hiérarchie.

Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.

Coordonner son intervention avec les autres corps de métier.

Conseiller et informer le client sur l'utilisation du système.

Connaissance des règles d'installation d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte.

Connaissance des symboles électriques et frigorifiques.

Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.

Connaissances technologiques des appareils et des composants électriques utilisés pour les systèmes frigorifiques mono-étagé de type monoposte.

Connaissance des fluides frigorigènes fluorés et fluides légèrement inflammables (HFC et HFO), de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.

Connaissance de physique thermodynamique : pression, température, calorimétrie, changements d'état, transfert de chaleur.

Connaissance du principe de fonctionnement des systèmes frigorifiques mono-étagé de type monoposte.

Connaissances technologiques des composants et accessoires de ligne des circuits frigorifiques mono-étagé de type monoposte.

Connaissance élémentaire d'hygrométrie et de conservation des denrées.

Connaissances du diagramme enthalpique et des calculs associés pour les systèmes mono-étagé de type monoposte.

Connaissance des calculs de bilan frigorifique et énergétique d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Connaissance élémentaire des normes de mise en service des systèmes frigorifiques "EN 378"

Connaissance élémentaire de la réglementation relative aux chambres froides négatives

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 22/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 3

Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

À partir d'un régulateur ou d'une interface de commande, dédiés aux applications frigorifiques :

- consulter et étudier sa documentation ;
- vérifier que son paramétrage est adapté au fonctionnement du système frigorifique ;
- vérifier l'état de ses paramètres physiques : entrées et sorties ;
- paramétrer le régulateur en fonction de l'application et des besoins du client.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent seul, sur site client. Lors de ces interventions, le technicien vérifie le choix du régulateur en fonction du système frigorifique afin de s'assurer que les paramètres permettent le bon fonctionnement et qu'ils soient en adéquation avec l'application prévue et les attentes du client, notamment, les règles de conservation des produits alimentaires concernés.

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électriques. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

La documentation technique du régulateur étudié correspond à celui présent sur le système frigorifique.

L'étude de la documentation permet d'identifier le fonctionnement du système frigorifique.

La vérification du paramétrage permet de déceler les anomalies éventuelles.

Le contrôle des paramètres physiques tels qu'entrées et sorties est réalisé.

Le paramétrage du régulateur permet la fiabilité du fonctionnement du système frigorifique et répond au besoin du client.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Exploiter des schémas frigorifiques et électriques.

Paramétrer un régulateur dédié aux applications frigorifiques mono-étagé de type monoposte.

Contrôler la conformité du montage des capteurs : température, pression hygrométrie.

Régler les paramètres mis en œuvre dans une séquence de dégivrage en froid négatif.

Régler les paramètres mis en œuvre concernant les temporisations de type "anti-courtcycle" proposées par un régulateur.

Hiérarchiser les informations données par le régulateur ou l'interface.

Recueillir et transmettre toutes les informations techniques nécessaires.

Conseiller et informer le client sur l'utilisation du régulateur.

Connaissance des principes de régulation en réfrigération.

Connaissance d'automatisme de fonctionnement des systèmes frigorifiques mono-étagés.

Connaissance des différents dégivrages utilisés pour les systèmes frigorifiques mono-étagés.

Connaissance des différentes typologies de sonde de température, d'hygrométrie et capteurs de pression.

Connaissance des symboles électriques et frigorifiques.

Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 23/48 |

Connaissances technologiques des appareils et des composants électriques utilisés pour les systèmes frigorifiques mono-étagé de type monoposte.
Connaissances des systèmes de variation de vitesse des compresseurs et moteurs monophasés.
Connaissance des démarrages compresseurs monophasés.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFECF | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 24/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 4

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

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

- À partir d'un système en dysfonctionnement et des consignes de sa hiérarchie :
- s'informer auprès du client et consulter les informations sur le site d'intervention ;
 - analyser les informations et établir le diagnostic ;
 - procéder à la réparation ;
 - remettre en service le système ;
 - renseigner les documents afférents à l'intervention ;
 - restituer au client le système.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent seul, sur site client. Le technicien exerce cette compétence sur des systèmes frigorifiques et des systèmes de climatisation : pompes à chaleur de petite puissance et climatiseurs réversibles.

Le technicien manipule les fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes (catégorie I), pour intervenir sur le circuit frigorifique.

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électriques. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

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.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Prendre en compte l'aspect technique et environnemental d'un système frigorifique.

Identifier les composants d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte, d'un climatiseur réversible et d'une pompe à chaleur de petite puissance.

Analyser et prendre en compte les informations données par le client.

Exploiter des schémas frigorifiques et électriques.

Contrôler le fonctionnement du système.

Réaliser des relevés frigorifiques et électriques.

Interpréter, comparer et analyser des relevés.

Diagnostiquer un dysfonctionnement.

Manipuler des fluides inflammables de type hydrocarbure ou fluorés.

Remplacer, en toute sécurité, les composants présentant une défaillance.

Remettre en service le système.

Renseigner les documents de suivi : bon de travail, document règlementaire "fiche d'intervention", registre.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 25/48 |

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.
Elaborer une démarche d'intervention.
Utiliser des méthodes de recherche de pannes.

Informers la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Conseiller, informer et être à l'écoute du client.

Connaissance des règles d'installation d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.
Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte.
Connaissance des symboles électriques et frigorifiques.
Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.
Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.
Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.
Connaissances technologiques des appareils et des composants électriques utilisés pour les systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte.
Connaissance des fluides frigorigènes fluorés et fluides inflammables (HFC, HC et HFO), de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.
Connaissance du principe de fonctionnement des systèmes frigorifiques mono-étagé de type monoposte.
Connaissances technologiques des composants et accessoires de ligne des circuits frigorifiques mono-étagés de type monoposte.
Connaissance du principe de fonctionnement, des climatiseurs réversibles et pompes à chaleur de petite puissance.
Connaissance technologique des appareils et des composants électriques utilisés pour les climatiseurs réversibles et les pompes à chaleurs de petite puissance.
Connaissances des démarrages compresseurs monophasés.
Connaissances des systèmes de variation de vitesse des compresseurs et moteurs monophasés.
Connaissance du principe de fonctionnement, des climatiseurs réversibles et pompes à chaleur de petite puissance.
Connaissance de la technologie des fabriques de glace.
Connaissance des systèmes de récupération de chaleur.
Connaissance des techniques de recherche de pannes des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte, des climatiseurs réversibles et pompes à chaleur de petite puissance.
Connaissance élémentaire d'hygrométrie et de conservation des denrées.
Connaissances du diagramme enthalpique et des calculs associés pour les systèmes mono-étagé.
Connaissance élémentaire des normes des systèmes frigorifiques "EN 378".

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 26/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 5

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

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

À partir d'un plan de maintenance et de consignes de sa hiérarchie :

- définir les opérations à réaliser ;
- préparer et réaliser l'intervention ;
- arrêter et remettre en service le système ;
- renseigner les documents afférents à l'intervention ;
- restituer le système et informer le client.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent seul, sur site client. Le technicien exerce cette compétence sur des systèmes frigorifiques, et des systèmes de climatisation : pompes à chaleur de petite puissance et climatiseurs réversibles.

Le technicien manipule les fluides frigorigènes dans le respect de l'environnement, pour cela il est titulaire d'une attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes (catégorie I), pour intervenir sur le circuit frigorifique.

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électriques. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

Les opérations sont définies en fonction du plan de maintenance.

La préparation de l'intervention est adaptée au système frigorifique.

L'arrêt du système est réalisé en respectant les procédures.

Les procédures d'intervention sont respectées.

La remise en service garantit le fonctionnement et la fiabilité 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 mieux exploiter son système : instructions, précautions d'utilisation et risques encourus.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Identifier les installations sur lesquels porte l'intervention.

S'assurer de la disponibilité de l'installation avec l'utilisateur.

Exploiter et modifier des schémas frigorifiques et électriques.

Repérer les risques de pannes dues à la vétusté et aux dérives des relevés frigorifiques et électriques.

Réaliser des relevés frigorifiques, électriques et mécaniques.

Renseigner les tableaux de relevés.

Contrôler le fonctionnement d'une installation frigorifique mono-étagé de type monoposte.

Contrôler le fonctionnement d'un climatiseur réversible et d'une pompe à chaleur de petite puissance.

Manipuler, charger et récupérer des fluides frigorigènes fluorés et des fluides inflammables de type hydrocarbure.

Réaliser la reconversion d'un fluide frigorigène d'ancienne génération dans un circuit frigorifique ou de climatisation (RETROFIT).

Nettoyer des locaux techniques et des composants tels que filtres, condensats et échangeurs.

Tester et vérifier les éléments de sécurité électriques et frigorifiques.

Resserrer des connexions électriques, contrôler et remettre en état des équipements électriques.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 27/48 |

Vidanger et charger en huile un compresseur.
Tester l'acidité de l'huile d'un compresseur.
Remettre en état ou remplacer les composants présentant une défaillance.
Effectuer les contrôles périodiques réglementaires d'étanchéité.
Renseigner les documents de suivi : bon de travail, document réglementaire "fiche d'intervention", registre.

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.
Elaborer une démarche d'intervention.

Informar la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Conseiller et informer le client sur des éventuelles améliorations.
Etre à l'écoute du client.

Connaissance des règles d'installation d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.
Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation.
Connaissance des symboles électriques et frigorifiques.
Connaissance des appareils de mesure électriques et frigorifiques.
Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.
Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.
Connaissances technologiques des appareils et des composants électriques utilisés pour les systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte.
Connaissance des fluides frigorigènes fluorés et fluides inflammables (HFC, HC et HFO), de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.
Connaissance du principe de fonctionnement des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte.
Connaissances technologiques des composants et accessoires de ligne des circuits frigorifiques mono-étagés de type monoposte.
Connaissance du principe de fonctionnement des climatiseurs réversibles et pompes à chaleur de petite puissance.
Connaissance technologique des appareils et des composants électriques utilisés pour les climatiseurs réversibles et les pompes à chaleurs de petite puissance.
Connaissance des procédures de reconversion de fluide d'ancienne génération sur les circuits frigorifiques et de climatisation.
Connaissance des démarrages compresseurs monophasés.
Connaissances des systèmes de variation de vitesse des compresseurs et moteurs monophasés.
Connaissance de la technologie des fabriques de glace.
Connaissance des systèmes de récupération de chaleur.
Connaissance des organisations de travail dans un service de maintenance et des différents types de contrats de maintenance.
Connaissance élémentaire des normes d'exploitation des équipements sous pression.
Connaissance élémentaire d'hygrométrie et de conservation des denrées.
Connaissance du diagramme enthalpique et des calculs associés pour les systèmes mono-étagé.
Connaissance élémentaire des normes des systèmes frigorifiques "EN 378".

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 28/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 6

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

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de sa hiérarchie :

- préparer le matériel et l'outillage nécessaires,
- mettre en place les équipements de cuisson
- monter et raccorder les accessoires et composants du circuit gaz,
- passer et raccorder les câbles électriques,
- réaliser les opérations de mise en service,
- renseigner le document réglementaire gaz, le bon d'attachement, la fiche de relevés et le procès-verbal.
- mettre à disposition l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent sur site client, en respectant les consignes de sa hiérarchie et en utilisant tous les dossiers techniques d'équipements et notices « constructeurs ».

Le technicien exerce cette compétence sur des équipements de cuisson à gaz ou électriques.

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électrique. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est complète.

Les équipements, les tuyauteries, les accessoires et composants du circuit gaz sont montés et assemblés conformément aux plans, croquis et schémas.

Le passage des câbles et les raccordements électriques sont conformes aux schémas électriques.

Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.

Tous les accessoires de sécurité de l'équipement sont opérationnels.

Le document réglementaire " gaz ", 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.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Exploiter des schémas électriques et gaz.

Utiliser des outils de façonnage et d'assemblage gaz et électrique.

Utiliser un poste de soudure oxyacétylénique.

Réaliser la tuyauterie d'alimentation gaz d'un équipement de cuisson.

Mettre en œuvre les procédures de préparation à la mise en service des équipements de cuisson.

Effectuer le contrôle de toutes les sécurités.

Paramétrer un régulateur dédié aux équipements de cuisson.

Réaliser un bilan énergétique d'un équipement de cuisson.

Réaliser des relevés de mesure électrique et gaz.

Comparer et analyser les résultats obtenus.

Adapter et effectuer les réglages en fonction des relevés.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 29/48 |

Renseigner les tableaux de relevés.

Renseigner les documents de suivi du système : bon de travail, document réglementaire "gaz".

Hierarchiser les différentes opérations relatives à l'installation et à la mise en service.

Informar la hiérarchie.

Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.

Coordonner son intervention avec les autres corps de métier.

Conseiller et informer le client sur l'utilisation des équipements.

Connaissance des plans de masse.

Connaissance des symboles électriques et gaz.

Connaissance des outils de façonnage et d'assemblage, gaz et électriques.

Connaissance du tube cuivre gaz et des différents raccords.

Connaissance des spécificités pour l'assemblage de tubes cuivre véhiculant des gaz combustibles.

Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements gaz.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants électriques utilisés pour les équipements de cuisson.

Connaissance des appareils de mesure électrique et gaz.

Connaissance du principe de fonctionnement des brûleurs atmosphériques et à air soufflé.

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants gaz utilisés pour les équipements de cuisson.

Connaissance des gaz combustibles de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.

Connaissance des règles d'implantation et de sécurité des équipements en local cuisine.

Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des équipements de cuisson.

Connaissance élémentaire de la réglementation incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFECF | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 30/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 7

Réaliser la maintenance d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir de consignes de sa hiérarchie ou d'un plan de maintenance :

- s'informer auprès du client et consulter les informations sur le site d'intervention,
- préparer une intervention de maintenance,
- réaliser une intervention de maintenance corrective,
- réaliser une intervention de maintenance préventive,
- renseigner les documents afférents à l'intervention,
- restituer au client l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent seul, sur site client, en respectant les consignes de sa hiérarchie et les procédures d'intervention appropriées.

Le technicien exerce cette compétence sur des équipements de cuisson à gaz ou électriques.

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électrique. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

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

La préparation de l'intervention de maintenance est adaptée à l'équipement.

L'intervention de maintenance corrective est réalisée en assurant le niveau de performance attendue et la fiabilité du fonctionnement.

L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant les consignes de sa hiérarchie et le plan de maintenance.

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.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Prendre en compte l'aspect technique et environnemental d'un équipement.

Analyser et prendre en compte les informations données par le client.

Exploiter des schémas gaz et électriques.

Contrôler le fonctionnement de l'équipement.

Réaliser des relevés gaz et électriques.

Interpréter, comparer et analyser des relevés.

Diagnostiquer un dysfonctionnement.

Nettoyer des équipements.

Resserrer des connexions électriques, contrôler et remettre en état des équipements électriques.

Tester et vérifier des éléments de sécurité électrique et gaz.

Contrôler des réseaux gaz : étanchéité, filtres et vannes.

Remplacer les matériels présentant une défaillance ou une usure prématurée.

Remettre en service l'équipement.

Renseigner les tableaux de relevés.

Procéder aux essais de fonctionnement des appareils de sécurité et de régulation.

Renseigner les documents de suivi : bon d'attachement, registre.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 31/48 |

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.
Elaborer une démarche d'intervention.
Utiliser des méthodes de recherche de pannes.

Informar la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Conseiller, informer et être à l'écoute du client.

Connaissance des plans de masse.
Connaissance des symboles électriques et gaz.
Connaissance des outils de façonnage et d'assemblage, gaz et électriques.
Connaissance du tube cuivre gaz et des différents raccords.
Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements gaz.
Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.
Connaissances technologiques sur les appareils et les composants électriques utilisés pour les équipements de cuisson.
Connaissance des appareils de mesure électrique et gaz.
Connaissance du principe de fonctionnement des brûleurs atmosphériques et à air soufflé.
Connaissances technologiques sur les appareils et les composants gaz utilisés pour les équipements de cuisson.
Connaissance du principe de fonctionnement des fours micro-onde.
Connaissance des gaz combustibles de leur manipulation et des obligations réglementaires s'y afférant.
Connaissance des règles d'implantation et de sécurité des équipements en local cuisine.
Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des équipements de cuisson.
Connaissance des techniques de recherche de pannes des équipements de cuisson.
Connaissance élémentaire de la réglementation incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 32/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 8

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

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

- préparer l'intervention de mise en service ou de maintenance,
- réaliser les opérations de mise en service,
- s'informer auprès du client et consulter les informations sur le site d'intervention,
- réaliser une intervention de maintenance corrective,
- réaliser une intervention de maintenance préventive,
- renseigner les documents afférents à l'intervention,
- restituer au client l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent, seul, sur site client. Le technicien exerce cette compétence sur des équipements d'extraction de fumée ou de chaleur.

En préalable à la mise en service, le technicien peut être amené à installer l'équipement, s'il s'agit d'un petit système d'extraction de restauration commerciale.

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électrique. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

La préparation de l'intervention de mise en service ou de maintenance est adaptée à l'équipement.

Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.

Tous les accessoires de sécurité de l'équipement sont opérationnels.

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

L'intervention de maintenance corrective est réalisée en assurant le niveau de performance attendue et la fiabilité du fonctionnement.

L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant les consignes de sa hiérarchie et le plan de maintenance.

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.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Analyser et prendre en compte les informations données par le client.

Exploiter des schémas aérauliques et électriques.

Tester et vérifier des éléments de sécurité électrique.

Contrôler les réseaux aérauliques : étanchéité, filtres, registres.

Réaliser des relevés aérauliques et électriques.

Interpréter, comparer et analyser des relevés.

Diagnostiquer un dysfonctionnement.

Nettoyer des équipements.

Resserrer des connexions électriques, contrôler et remettre en état des équipements électriques.

Tester et vérifier des éléments de sécurité électrique.

Remplacer les matériels présentant une défaillance.

Renseigner les tableaux de relevés.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 33/48 |

Procéder aux essais de fonctionnement des appareils de sécurité et de régulation aérauliques.
Consulter les informations présentes sur la documentation d'un régulateur dédié aux applications de ventilation.

Renseigner les documents de suivi : bon d'attachement, registre.

Mettre en œuvre et hiérarchiser les différentes opérations relatives à la mise en service.

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.

Elaborer une démarche d'intervention.

Utiliser des méthodes de recherche de pannes.

Informar la hiérarchie.

Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.

Conseiller, informer et être à l'écoute du client.

Connaissance des plans de masse.

Connaissance des symboles électriques et aérauliques.

Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.

Connaissances technologiques sur les appareils et les composants des équipements de ventilation.

Connaissance des appareils de mesure électrique et aéraulique.

Connaissance des règles d'installation d'un équipement de ventilation.

Connaissance et technologie des moteurs monophasés et triphasés utilisés pour les équipements de ventilation.

Connaissance des systèmes de variation de vitesse des équipements de ventilation. Connaissance des modes opératoires de mise en service des équipements de ventilation.

Connaissance des techniques de recherche de pannes des équipements de ventilation.

Connaissance des réglementations incendie et des boitiers de désenfumage.

Connaissance élémentaire de la réglementation incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFECF | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 34/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 9

Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de sa hiérarchie :

- préparer le matériel et l'outillage nécessaires,
- mettre en place les équipements de laverie,
- monter et raccorder les différents conduits hydrauliques,
- passer et raccorder les câbles électriques,
- réaliser les opérations de mise en service,
- renseigner le bon d'attachement, la fiche de relevés et le procès-verbal,
- mettre à disposition l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent sur site client, en respectant les consignes de sa hiérarchie et en utilisant tous les dossiers techniques d'équipements et notices « constructeurs ».

Le technicien exerce cette compétence sur des équipements de lavage de petite capacité jusqu'aux équipements de grosse capacité de type tunnel à convoyeur.

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électrique. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

La préparation de la matière d'œuvre, des équipements et outillages est complète.

Les équipements, les tuyauteries, les accessoires et composants du circuit hydraulique sont montés et assemblés conformément aux plans, croquis et schémas.

Le passage des câbles et les raccordements électriques sont conformes aux schémas électriques.

Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.

Tous les accessoires de sécurité du système sont opérationnels.

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.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Exploiter des schémas électriques et hydrauliques.

Utiliser des outils de façonnage et d'assemblage des réseaux, eau et électrique.

Utiliser un poste de soudure oxyacétylénique.

Réaliser la tuyauterie d'une alimentation en eau froide et eau chaude.

Réaliser les tuyauteries d'évacuation des eaux usées.

Réaliser l'assemblage des éléments de ligne.

Réaliser les connexions électriques à l'armoire et aux appareils.

Contrôler le fonctionnement électrique de l'ensemble, tension, terre, masse, commande, régulation, sécurité.

Paramétrer un régulateur dédié aux équipements de traitement d'eau et de lavage.

Réaliser des relevés de mesure électrique et hydraulique.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 35/48 |

Renseigner les tableaux de relevés.
Comparer et analyser les résultats obtenus.
Renseigner les documents de suivi du système : bon de travail, document réglementaire "fiche d'intervention".

Hierarchiser les différentes opérations relatives à l'installation et la mise en service.

Informar la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Coordonner son intervention avec les autres corps de métier.
Conseiller et informer le client sur l'utilisation du système

Connaissance des plans de masse.
Connaissance des symboles électriques et hydrauliques.
Connaissance des outils de façonnage et d'assemblage, hydrauliques et électriques.
Connaissance du tube cuivre eau et des différents raccords.
Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements eau.
Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.
Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.
Connaissance et technologie des moteurs monophasés et triphasés utilisés pour les équipements de laverie.
Connaissances technologiques des équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.
Connaissances technologiques des équipements de traitement de l'eau d'une cuisine professionnelle.
Connaissance des règles d'installation des équipements de laverie, d'une cuisine professionnelle.
Connaissance des modes opératoires de mise en service des équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFECF | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 36/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 10

Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir de consignes de sa hiérarchie ou d'un plan de maintenance :

- s'informer auprès du client et consulter les informations sur le site d'intervention,
- préparer une intervention de maintenance,
- réaliser une intervention de maintenance corrective,
- réaliser une intervention de maintenance préventive,
- renseigner les documents afférents à l'intervention,
- restituer au client l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent seul, sur site client, en respectant les consignes de sa hiérarchie et les procédures d'intervention appropriées.

Le technicien exerce cette compétence sur des équipements de lavage de petite capacité jusqu'aux équipements de grosse capacité de type tunnel à convoyeur.

Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électrique. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

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

La préparation de l'intervention de maintenance est adaptée à l'équipement.

L'intervention de maintenance corrective est réalisée en assurant le niveau de performance attendue et la fiabilité du fonctionnement.

L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant les consignes de sa hiérarchie et le plan de maintenance.

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.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Prendre en compte l'aspect technique et environnemental d'un équipement.

Analyser et prendre en compte les informations données par le client.

Exploiter des schémas électriques et hydrauliques.

Contrôler le fonctionnement de l'équipement.

Réaliser des relevés de mesure électrique et hydraulique.

Interpréter, comparer et analyser des relevés.

Diagnostiquer un dysfonctionnement.

Nettoyer des équipements.

Renseigner les tableaux de relevés.

Resserrer des connexions électriques, contrôler et remettre en état des équipements électriques.

Tester et vérifier des éléments de sécurité électrique.

Nettoyer des écoulements.

Détartre un circuit hydraulique.

Remplacer, en toute sécurité, les composants présentant une défaillance.

Remettre en service l'équipement.

Renseigner les tableaux de relevés.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 37/48 |

Procéder aux essais de fonctionnement des appareils de sécurité et de régulation.
Renseigner les documents de suivi : bon d'attachement, registre.

Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.
Elaborer une démarche d'intervention.
Utiliser des méthodes de recherche de pannes.

Informé la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Conseiller, informer et être à l'écoute du client.

Connaissance des symboles électriques et hydrauliques.
Connaissance des outils de façonnage et d'assemblage, hydrauliques et électriques.
Connaissance du tube cuivre eau et des différents raccords.
Connaissance de la soudo-brasure et des types de baguettes utilisés pour les équipements eau.
Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.
Connaissance des lois fondamentales du courant électrique.
Connaissance et technologie des moteurs monophasés et triphasés utilisés pour les équipements de laverie.
Connaissances technologiques sur les équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.
Connaissances technologiques sur les équipements de traitement de l'eau d'une cuisine professionnelle.
Connaissance des règles d'installation des équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.
Connaissance des normes et modes opératoires de mise en service des équipements de laverie d'une cuisine professionnelle.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 38/48 |

FICHE COMPETENCE PROFESSIONNELLE N° 11

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

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

A partir des consignes de sa hiérarchie :

- préparer l'intervention de mise en service ou de maintenance,
- réaliser les opérations de mise en service,
- s'informer auprès du client et consulter les informations sur le site d'intervention,
- réaliser une intervention de maintenance corrective,
- réaliser une intervention de maintenance préventive,
- renseigner les documents afférents à l'intervention,
- restituer au client l'équipement.

Contexte(s) professionnel(s) de mise en œuvre

Ces travaux se réalisent, seul, sur site client. Les tâches réalisées sur ou dans l'environnement imposent au technicien, désigné par son employeur et après analyse, d'appliquer des prescriptions de sécurité électrique. En conséquence de quoi, il sera habilité par son employeur selon la nature des opérations, l'environnement, le domaine de tension et le niveau de responsabilité définis.

Critères de performance

La préparation de l'intervention de mise en service ou de maintenance est adaptée à l'équipement.

Les méthodes et procédures de mise en service sont respectées conformément aux normes et réglementations en vigueur.

Tous les accessoires de sécurité de l'équipement sont opérationnels.

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

L'intervention de maintenance corrective est réalisée en assurant le niveau de performance attendue et la fiabilité du fonctionnement.

L'intervention de maintenance préventive est effectuée en suivant les consignes de sa hiérarchie et le plan de maintenance.

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.

Savoir-faire techniques, savoir-faire organisationnels, savoir-faire relationnels, savoirs

Analyser et prendre en compte les informations données par le client.

Exploiter des schémas électriques.

Contrôler le fonctionnement de l'équipement.

Réaliser des relevés électriques.

Interpréter, comparer et analyser des relevés.

Diagnostiquer un dysfonctionnement.

Nettoyer des équipements.

Resserrer des connexions électriques, contrôler et remettre en état des équipements électriques.

Tester et vérifier des éléments de sécurité électrique.

Remplacer les matériels présentant une défaillance.

Remettre en service l'équipement.

Renseigner les tableaux de relevés.

Procéder aux essais de fonctionnement des appareils de sécurité et de régulation.

Renseigner les documents de suivi : bon d'attachement, registre.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 39/48 |

Mettre en œuvre et hiérarchiser les différentes opérations relatives à la mise en service.
Préparer l'outillage et le matériel nécessaire à l'intervention.
Elaborer une démarche d'intervention.
Utiliser des méthodes de recherche de pannes.

Informé la hiérarchie.
Recueillir toutes les informations techniques nécessaires.
Conseiller, informer et être à l'écoute du client.

Connaissance des plans de masse.
Connaissance des symboles électriques.
Connaissance de la prévention des risques électriques et des appareils de protection des personnes.
Connaissances technologiques sur les appareils et les composants des équipements électromécaniques de préparation et de buanderie de cuisines professionnelles.
Connaissance des appareils de mesure électrique.
Connaissance des règles d'installation d'un équipement de préparation et de buanderie.
Connaissance et technologie des moteurs monophasés et triphasés utilisés pour les équipements électromécaniques de préparation et de buanderie.
Connaissance des modes opératoires de mise en service des équipements de préparation et de buanderie.
Connaissance élémentaire de la réglementation incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 40/48 |

FICHE DES COMPETENCES TRANSVERSALES DE L'EMPLOI TYPE

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de protection de la santé au travail et de protection de l'environnement

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Lors d'une intervention sur des équipements de cuisines professionnelles, en présence de risques liés au travail sur sites et à des contraintes qui peuvent imposer des opérations de nuit ou de week-end :

- être vigilant lors de déplacements ;
- utiliser les équipements de protection individuelle appropriés lors de :
 - l'utilisation de postes à souder ;
 - travaux avec risques électriques ;
 - l'intervention sur des circuits sous pression ;
 - manipulations de fluides frigorigènes ;
 - l'intervention sur des circuits à gaz combustible.

Critères de performance

Les EPI sont utilisés et adaptés aux tâches à effectuer.

Les protections collectives sont mises en œuvre et en relation avec les opérations effectuées.

Les consignes de sécurité sont respectées.

Les précautions de gestes et postures au travail sont prises en compte lors de la manutention de matériels lourds.

L'environnement est préservé.

Les déchets créés par les travaux sont triés pour recyclage ou élimination.

Utiliser les technologies de l'information, les outils informatiques et/ou bureautiques

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Dans l'activité courante du technicien, lors des interventions :

- être en contact permanent avec les systèmes informatiques ;
- utiliser les interfaces pour communiquer à distance avec les équipements de cuisines professionnelles connectés ;
- consulter ces systèmes afin d'optimiser et d'améliorer la surveillance des équipements de cuisines professionnelles ;
- suivre et gérer le bon fonctionnement des équipements et leur consommation d'énergie.

Critères de performance

L'architecture des réseaux de communication dédiés aux installations frigorifiques est connue.

L'utilisation de l'outil informatique (système d'exploitation) permet de se connecter à la bonne installation via à l'interface de communication.

La consultation du système permet de repérer les dérives impactant la consommation énergétique.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 41/48 |

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

Description de la compétence – processus de mise en œuvre

Lors des interventions chez le client et à partir de ses remarques :

- s'adapter à ces problématiques ;
- repérer ses attentes ;
- lui donner une réponse adaptée à ses intérêts, en particulier pour le respect des contraintes liées aux chaînes du froid et du chaud.

Critères de performance

Les remarques du client sont prises en compte.

La proposition d'intervention correspond aux attentes du client.

Le client est informé des précautions d'utilisation de son équipement et des risques encourus.

Un climat de confiance et de neutralité est instauré.

L'image de marque de l'entreprise est valorisée.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFECF | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 42/48 |

Glossaire technique

Diagramme enthalpique

Le diagramme enthalpique est un diagramme relatif aux fluides frigorigènes, à leur changement d'état et à leurs pressions/températures d'utilisation. Il permet de comprendre le cycle frigorifique et de suivre l'évolution du fluide frigorigène dans le circuit frigorifique.

Document réglementaire

La "Fiche d'intervention" est un document qui doit être obligatoirement renseigné lors de toute manipulation de fluides frigorigènes sur un équipement (arrêté du 29 février 2016 relatif à certains fluides frigorigènes et aux gaz à effet de serre fluorés). Cette fiche d'intervention intitulée "FI-BSD" (fiche d'intervention - bordereau de suivi des déchets) correspond au CERFA numéro 15497.

Équipements techniques de cuisines professionnelles (hors froid)

Équipements de cuisson :

Ce sont tous les équipements permettant la cuisson des denrées alimentaires. On y trouve en autres : les pianos (équivalents plaques de cuisson), les fours, les grills, les planchas et les friteuses.

Équipements de ventilation :

Les équipements de ventilation sont indispensables pour assurer l'extraction des fumées et des mauvaises odeurs. Ils sont obligatoires dans toutes les cuisines professionnelles.

Équipements de laverie :

Équipements techniques permettant le lavage des couverts, des plats et assiettes utilisés dans l'hôtellerie et la restauration. Ces équipements sont des lave-vaisselles professionnels, des lave-verres et lave-couverts. La restauration collective utilise des tunnels de lavage afin d'assurer les gros de débit de vaisselle après chaque service.

Équipements de buanderie :

Équipements techniques permettant le lavage, le séchage et le repassage du linge utilisé en hôtellerie (draps et serviettes de bain) et utilisé en restauration (nappes et serviettes de table). Ces équipements sont des lave-linges et sèche-linges professionnels ainsi que des repasseuses à rouleaux.

Équipements électromécaniques de préparation :

Appelés aussi assistants culinaires mécaniques, ils aident les cuisiniers dans leurs tâches quotidiennes. On y retrouve, entre autres, des éplucheuses à légumes, desessoreuses à salade, des batteurs-mélangeurs, des cutters et coupe-légumes, des mixers et des trancheurs à jambon.

Ère du 4.0

Cette révolution se caractérise par une interconnexion des machines et des systèmes d'organisation au sein des entreprises de production ou de service, mais aussi entre les entreprises et l'extérieur (clients, partenaires, autres sites de production).

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 43/48 |

FLUIDES FRIGORIGENES

Fluides qui permettent de produire du chaud et froid par changement d'état.

Les différents types de fluides :

- **HFC** : HydroFluoroCarbone sont les plus utilisés actuellement, ils ont un fort impact sur l'environnement et peuvent être légèrement inflammables.
- **HC** : HydroCarbure, ils ont un très faible impact sur l'environnement mais sont fortement inflammables.
- **HFO** : HydroFluoro-Oléfines. Ce sont les fluides de dernière génération. Ils ont un très faible impact sur l'environnement mais sont légèrement inflammables.
- **Inorganiques** : Ce sont des fluides issus de molécules naturelles. Les fluides CO₂ et NH₃ sont les plus connus.

GTC

Regroupe les deux notions suivantes :

Télégestion :

Système centralisé de contrôle et de gestion à distance d'un ensemble de fonctions, de commande et de régulation d'équipements tels que le chauffage, la production de froid, la climatisation, le conditionnement d'air.

Télesurveillance :

Surveillance, enregistrement et contrôle à distance d'un ensemble de données concernant le bon fonctionnement d'équipement.

Maintenance corrective (NF EN 13306)

Maintenance exécutée après détection d'une panne et destinée à remettre un bien dans un état dans lequel il peut accomplir une fonction requise. Cette maintenance est appelée de façon courante « dépannage ».

Maintenance préventive (NF EN 13306)

Maintenance exécutée à des intervalles prédéterminés ou selon des critères prescrits et destinée à réduire la probabilité de défaillance ou la dégradation du fonctionnement d'un bien.

Système de climatisation

C'est un climatiseur réversible ou non (split system, pompe à chaleur de faible puissance à destination des locaux d'habitations, commerciaux ou tertiaires). Ce système est constitué d'un circuit frigorifique permettant le rafraîchissement pour les périodes estivales et le chauffage pour les périodes hivernales. La régulation consiste au maintien de la température d'un local recevant des personnes ou des process (salle informatique, TGBT).

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 44/48 |

Glossaire du REAC

Activité type

Une activité type est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches (ce qu'il y a à faire dans l'emploi) dont les missions et finalités sont suffisamment proches pour être regroupées. Elle renvoie au certificat de compétences professionnelles (CCP).

Activité type d'extension

Une activité type d'extension est un bloc de compétences qui résulte de l'agrégation de tâches qui constituent un domaine d'action ou d'intervention élargi de l'emploi type. On la rencontre seulement dans certaines déclinaisons de l'emploi type. Cette activité n'est pas dans tous les TP. Quand elle est présente, elle est attachée à un ou des TP. Elle renvoie au certificat complémentaire de spécialisation (CCS).

Compétence professionnelle

La compétence professionnelle se traduit par une capacité à combiner un ensemble de savoirs, savoir-faire, comportements, conduites, procédures, type de raisonnement, en vue de réaliser une tâche ou une activité. Elle a toujours une finalité professionnelle. Le résultat de sa mise en œuvre est évaluable.

Compétence transversale

La compétence transversale désigne une compétence générique commune aux diverses situations professionnelles de l'emploi type. Parmi les compétences transversales, on peut recenser les compétences correspondant :

- à des savoirs de base,
- à des attitudes comportementales et/ou organisationnelles.

Critère de performance

Un critère de performance sert à porter un jugement d'appréciation sur un objet en termes de résultat(s) attendu(s) : il revêt des aspects qualitatifs et/ou quantitatifs.

Emploi type

L'emploi type est un modèle d'emploi représentatif d'un ensemble d'emplois réels suffisamment proches, en termes de mission, de contenu et d'activités effectuées, pour être regroupées : il s'agit donc d'une modélisation, résultante d'une agrégation critique des emplois.

Référentiel d'Emploi, Activités et Compétences (REAC)

Le REAC est un document public à caractère réglementaire (visé par l'arrêté du titre professionnel) qui s'applique aux titres professionnels du ministère chargé de l'emploi. Il décrit les repères pour une représentation concrète du métier et des compétences qui sont regroupées en activités dans un but de certification.

Savoir

Un savoir est une connaissance mobilisée dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi qu'un processus cognitif impliqué dans la mise en œuvre de ce savoir.

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 45/48 |

Savoir-faire organisationnel

C'est un savoir et un savoir-faire de l'organisation et du contexte impliqués dans la mise en œuvre de l'activité professionnelle pour une ou plusieurs personnes.

Savoir-faire relationnel

C'est un savoir comportemental et relationnel qui identifie toutes les interactions socioprofessionnelles réalisées dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle pour une personne. Il s'agit d'identifier si la relation s'exerce : à côté de (sous la forme d'échange d'informations) ou en face de (sous la forme de négociation) ou avec (sous la forme de travail en équipe ou en partenariat, etc.).

Savoir-faire technique

Le savoir-faire technique est le savoir procéder, savoir opérer à mobiliser en utilisant une technique dans la mise en œuvre de la compétence professionnelle ainsi que les processus cognitifs impliqués dans la mise en œuvre de ce savoir-faire.

Titre professionnel

La certification professionnelle délivrée par le ministre chargé de l'emploi est appelée « titre professionnel ». Ce titre atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. (Article R338-1 et suivants du Code de l'Education).

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date de Validation | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|--------------------|---------------------|-------|
| TIFCEP | REAC | TP-00399 | 05 | 11/03/2021 | 11/03/2021 | 46/48 |

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."



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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 : 22/01/2021

Date de parution au JO de l'arrêté : 10/03/2021

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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 |
|--|--|-------------|--|
| Mise en situation professionnelle | <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>• <u>Partie 1 : Mise en service d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte. Durée 02 h 30.</u></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>• <u>Partie 2 : Etude de cas. Durée 02 h 15.</u></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"> - le paramétrage d'un régulateur dédié aux applications du froid ; - la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé et de climatisation ; - la mise en service d'un équipement de ventilation de cuisines professionnelles. <p>• <u>Partie 3 : Maintenance corrective (dépannage). Cette partie comprend 3 phases indépendantes. Chaque phase est structurée en deux étapes.</u></p> <p>Durée totale de la partie 3 : 04 h 30</p> <p><u>Phase 1 : Dépannage d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte</u></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>- <u>Étape 1, durée 02 h 00, en atelier et en présence du jury :</u></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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 5/46 |

| Modalités | Compétences évaluées | Durée | Détail de l'organisation de l'épreuve |
|---|---|-------------|---|
| | | | <p>- Étape 2, durée 00 h 15, en salle, en présence d'un surveillant : Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p> <p>Phase 2 - Dépannage d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles À partir de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles.</p> <p>- Étape 1, durée 01 h 20, en atelier et en présence du jury : 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>- Étape 2, durée 00 h 10, en salle, en présence d'un surveillant : Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p> <p>Phase 3 : Dépannage d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles À partir de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles.</p> <p>- Étape 1, durée 00 h 35, en atelier et en présence du jury : 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>- Étape 2, durée 00 h 10, en salle, en présence d'un surveillant. Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p> |
| Autres modalités d'évaluation le cas échéant : | | | |
| ▪ Entretien technique | Sans objet | 00 h 00 min | Sans objet |
| ▪ Questionnaire professionnel | <p>Installer et mettre en service un équipement de cuisson de cuisines professionnelles</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>Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles</p> <p>Réaliser la maintenance d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles</p> <p>Réaliser la mise en service et la maintenance d'un équipement électromécanique de</p> | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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. |
| Entretien final | | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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) |
| Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte | | | | | |
| 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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) |
| Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation | | | | | |
| 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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) |
| Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles | | | | | |
| 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 : - 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"/> |

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date dernier JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|-----------------|---------------------|-------|
| TIFECF | RE | TP-00399 | 05 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | <p>La préparation de l'intervention de mise en service et de maintenance est maîtrisée.</p> <p>Les méthodes et procédures de mise en service sont connues.</p> <p>L'intervention de maintenance corrective permet la performance et la fiabilité de l'équipement.</p> <p>Les opérations de maintenance préventive sont définies en fonction du plan de maintenance.</p> <p>Les procédures d'intervention de maintenance préventive sont respectées.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles | | | | | |
| Installer et mettre en service un équipement de laverie de cuisines professionnelles | <p>La préparation de l'outillage et du matériel est maîtrisée.</p> <p>L'assemblage des tuyauteries, accessoires et composants du circuit hydraulique est connu.</p> <p>Les méthodes de câblage du coffret, de passage de câbles et de raccordement électrique sont connues.</p> <p>Les méthodes et procédures de mise en service sont connues.</p> <p>Tous les accessoires de sécurité des équipements sont opérationnels.</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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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>En atelier, tous les candidats en simultané en présence du jury :</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"> - 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 |
| Autres modalités d'évaluation le cas échéant : | | | |
| ▪ 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"> - la présentation par le candidat du type de système concerné, - comment le candidat a préparé et réalisé son installation, |

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date dernier JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|-----------------|---------------------|-------|
| TIFECF | RE | TP-00399 | 05 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 |
|--|---|-------------|--|
| Mise en situation professionnelle | <p>Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation</p> <p>Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid</p> <p>Réaliser la maintenance préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation</p> | 03 h 45 min | <p>La mise en situation professionnelle est constituée de deux parties.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte ou de climatisation <p>A partir de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte ou de climatisation</p> <p>Cette mise en situation est réalisée sur des équipements opérationnels, elle comprend une manipulation de fluide frigorigène.</p> <p>Cette partie est organisée pour 7 candidats au maximum en simultané.</p> <p>Elle se déroule en deux phases.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phase 1, durée 2 h, en atelier et en présence du jury : <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phase 2, durée 15 min, en salle, en présence d'un surveillant <p>Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Etudes de cas <p>Durée 1h30, tous les candidats en simultané en salle et en présence d'un surveillant :</p> <p>A partir d'un dossier technique et de consignes, le candidat réalise deux études de cas portant sur les interventions professionnelles suivantes :</p> |

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date dernier JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|-----------------|---------------------|-------|
| TIFECF | RE | TP-00399 | 05 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 25/46 |

| Modalités | Compétences évaluées | Durée | Détail de l'organisation de l'épreuve |
|---|--|-------------|--|
| | | | <p>- 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.</p> <p>- la maintenance préventive des systèmes frigorifiques mono-étagé ; 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> |
| Autres modalités d'évaluation le cas échéant : | | | |
| ▪ 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 |
|---|--|-------------|--|
| Mise en situation professionnelle | 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"> ● Maintenance corrective d'un équipement de cuisson de cuisines professionnelles <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;">- Phase 1, durée 01 h 20, en atelier et en présence du jury :</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;">- Phase 2, durée 00 h 10, en salle, en présence d'un surveillant. Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Etude de cas <p>Durée 00 h 45, tous les candidats en simultané en salle et en présence d'un surveillant :</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> |
| Autres modalités d'évaluation le cas échéant : | | | |

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date dernier JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|-----------------|---------------------|-------|
| TIFECF | RE | TP-00399 | 05 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 |
|---|---|-------------|---|
| Mise en situation professionnelle | 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>Maintenance corrective d'un équipement de laverie de cuisines professionnelles</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;">- Phase 1, durée 00 h 35, en atelier et en présence du jury :</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;">- Phase 2, durée 00 h10, en salle, en présence d'un surveillant. Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.</p> |
| Autres modalités d'évaluation le cas échéant : | | | |
| ▪ 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 33/46 |

| Modalités | Compétences évaluées | Durée | Détail de l'organisation de l'épreuve |
|--|--|-------------|---------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnement à partir de production(s) | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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">- un espace constitué de chambres froides pour l'épreuve de mise en service.- un espace constitué d'un lot de 7 installations frigorifiques mono-étagées de type monoposte et de climatisation pour la maintenance corrective.- un espace constitué d'un lot de 7 équipements de cuisson de cuisines professionnelles pour la maintenance corrective- un espace constitué d'un lot de 4 équipements de laverie de cuisines professionnelles pour la maintenance corrective <p>Une salle pour :</p> <ul style="list-style-type: none">- réaliser les études de cas.- renseigner les documents afférents aux interventions de maintenance. | <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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 simultanément pendant l'épreuve »

| Désignation | Nombre | Description | Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément 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"> • deux chambres froides modulaires positives, • une chambre froide modulaire négative, • une fabrique de glace ou de glaçon, • une armoire réfrigérée à température positive ou négative, • une vitrine réfrigérée à groupe logé ou déporté à température positive ou négative, • un climatiseur « split-system » réversible ou une pompe à chaleur de faible puissance. <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 : "Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation" . |
| | 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"> • Une marmite. • Un four gaz. • Une friteuse. • Une plaque de cuisson à gaz. • Une plaque de cuisson électrique. • Un bain-marie. • Un four vapeur électrique. | 1 | Ce poste est utilisé pour la maintenance corrective de la session titre et pour le CCP : "Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles" . |
| | 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 : "Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte" . |

| SIGLE | Type de document | Code titre | Millésime | Date dernier JO | Date de mise à jour | Page |
|--------|------------------|------------|-----------|-----------------|---------------------|-------|
| TIFECF | RE | TP-00399 | 05 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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"> • un tunnel de lavage • un lave-vaisselle • un lave-batterie • un lave-verre | 1 | Ce poste est utilisé pour la maintenance corrective de la session titre et pour le CCP : " Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles " |
| 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 :

| | Technicien(ne) d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles Arrêté du 05/02/2016 | | Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles Arrêté du 22/01/2021 |
|-----|---|-----|---|
| 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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 | 10/03/2021 | 11/03/2021 | 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."

