

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

- REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis.

Bloc de compétence n°1 : Coordonner l'activité d'un atelier chaud et froid

En tant que manager de son activité, il coordonne les activités de ses équipes d'électromécanicien frigoriste et s'assure du bon fonctionnement d'un atelier chaud et froid.

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Activité 1 : Manager une équipe d'électromécanicien frigoriste (EMF)	- Animer une équipe de techniciens en élaborant et organisant le travail de chaque agent dans l'objectif d'obtenir une bonne productivité. - Evaluer régulièrement le travail effectué par ses subordonnés afin de s'assurer qu'ils possèdent les compétences et habilitation nécessaires à l'exercice de l'emploi	Voie formative : - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions techniques VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire	Le temps de travail des équipes est correctement utilisé et les agents comprennent leurs missions quotidiennes ou hebdomadaires parfaitement. La répartition des activités des agents est cohérente et le temps impartis est respecté. Les objectifs sont énoncés clairement et parfaitement compris et atteints par l'équipe. Les moyens d'évaluation ont été mobilisés pour s'assurer de l'acquisition des compétences de ses agents Les mesures correctives ont été mises en place en cas d'écart entre les

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

			compétences requises et réellement acquises par les agents L'acquisition par les agents des certifications ou habilitations professionnelles obligatoires a été vérifiée
	- Faire respecter les règles de sécurité en lien avec la profession des électromécaniciens frigoristes afin de limiter les risques potentiels en lien avec cette profession (électriques, fluidiques, charges lourdes, etc...)		Les agents travaillent en sécurité avec les EPI adéquats en effectuant les bonnes procédures de réparation.
	- Réaliser les entretiens professionnels annuels afin de recueillir les besoins en formation ou évolutions de carrière et effectuer un bilan d'activité sur l'année écoulée.		Les entretiens professionnels sont effectués annuellement et dans les temps Les techniques d'entretien sont parfaitement maîtrisées et les informations dispensées sont claires et exploitées
<u>Activité 2</u> : S'assurer des besoins matériels et opérationnels de ses agents	- Maintenir en condition opérationnelle l'outillage et machineries, mis à disposition des agents, indispensables aux réparations de maintenance dans l'objectif de garantir une bonne réaction opérationnelle	Voie formative : - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions techniques VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire	Les vérifications systématiques périodiques sont correctement effectuées et dans les temps.
	- Renouveler le matériel vétuste utilisé par un frigoriste afin que les agents puissent travailler en sécurité et efficacement		Le matériel nécessaire et indispensable aux réparations au sein de l'atelier a été contrôlé, renouvelé et mis à disposition des techniciens compétents
<u>Activité 3</u> : Former les membres de l'équipe	- Identifier et combler les écarts de compétences et les besoins en formation interne de ses équipes afin d'augmenter la productivité et la qualité des réparations effectuées.	Voie formative : - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ;	Le candidat est capable de : - Transmettre son savoir-faire et ses connaissances

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		<ul style="list-style-type: none"> - études de cas et/ou de restitutions techniques VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre les règles, techniques et gestes professionnels de l'enseignement appliqué d'une tâche pratique - Mettre à jour ou créé des fiches pédagogiques à destination des ateliers.
<p><u>Activité 4</u> : Respecter les contraintes financières imposées par le service financier qu'il dépend</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Anticiper les dépenses futures d'un atelier en vue de ne pas se retrouver dépourvu de moyens pendant l'année en cours. - Gérer le budget d'un atelier chaud et froid pour s'assurer qu'il n'y ait pas d'abus des dépenses non nécessaires au bon fonctionnement de l'atelier 	<p>Voie formative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions techniques VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire 	<p>Le recensement annuel des besoins est correctement effectué auprès de ses équipes.</p> <p>Les coûts engagés sont au plus proche des besoins exprimés en N-1.</p> <p>Les outils de pilotage mis en place ont permis d'établir un budget cohérent en fonction des besoins et moyens.</p>

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

Bloc de compétence n°2 : Maintenir le matériel opérationnel

Dans sa fonction de technicien, il a pour mission de maintenir opérationnel le matériel du commissariat des armées en tout temps et en tous lieux.			
REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<u>Activité 1</u> :Intervenir sur les matériels du Service du Commissariat des Armées utilisé dans le soutien de l'homme	- Planifier les visites semestrielles et annuelles afin de vérifier la qualité et la sécurité du matériel en utilisation	Voie formative : - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions techniques	-Les registres des visites sont correctement mis à jour dans les délais recommandés par les carnets d'entretien
	-Diagnostiquer les pannes en vue de réaliser les réparations le plus rapidement possible et sans avoir un surcoût de matériel	VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire	-La panne est correctement identifiée et le diagnostic de réparation est cohérent avec le problème technique identifié
	-Appliquer parfaitement les réglementations et les processus de réparation dans le but d'effectuer un travail de qualité et efficient		-La réparation est qualitative tout en respectant les processus réglementaires qui peuvent incomber à une réparation.
	-Rendre compte de la réalisation des travaux et des difficultés rencontrés dans le but de limiter des pannes récurrentes.		- Le dossier de l'ouvrage ou l'historique des pannes est complété et communiqué.
<u>Activité 2</u> : Commander des pièces de rechange destinées aux futures réparations ou à l'outillage de l'atelier.	-Prospecter afin d'obtenir des devis en vue de limiter les coûts tout en gardant une qualité de produit adéquat	Voie formative : - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions techniques	-Les moyens de prospection sont adaptés aux besoins et la demande est réalisée dans les délais impartis

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	-Rédiger les bons de commande pour que les pièces nécessaires soient identifiées par les services en charge de l'expédition	VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire	-Les commandes sont correctement effectuées et la manœuvre est renseignée dans le système d'information dédié aux commandes
	-Vérifier la qualité du service fait en vue de s'assurer que le produit reçu ne présente pas de risques pour les agents.		-Le produit reçu est contrôlé et conforme et ne dispose d'aucune malfaçon.
<u>Activité 3</u> : Former les utilisateurs sur l'utilisation et l'entretien du 1 ^{er} échelon du matériel	-Préparer les supports pédagogiques et outillages afin de dispenser des instructions qualitatives	Voie formative : - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions techniques VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire	-Les supports pédagogiques sont clairs et compréhensibles facilement par n'importe quel utilisateur.
	-Dispenser la formation aux utilisateur		-Les outils pédagogiques sont créés et adaptés en fonction du public -Les utilisateurs sont capables de mettre en service le matériel et peuvent l'entretenir correctement.

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

Bloc de compétence n°3 : Concevoir une cuisine industrielle

Il a pour mission de concevoir informatiquement et de mettre en service une cuisine industrielle en s'assurant que cette dernière corresponde bien à la demande de l'organisme et qu'elle soit conforme aux réglementations en vigueur.			
REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
<u>Activité 1</u> : Créer l'architecture de la cuisine industrielle	- Déterminer les besoins techniques de l'organisme en vue de choisir le matériel adéquat.	Voie formative : - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions techniques VAE : - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire	- Le matériel choisi est cohérent et correspond aux besoins et demandes de l'organisme (nombre d'agents à nourrir, population à nourrir, contraintes d'infrastructure, ...)
	- Gérer l'enveloppe budgétaire afin de choisir les éléments de cuisine qui répondent le mieux au besoin.		- Le matériel choisi correspond et est adapté par rapport aux besoins et contraintes exprimés tout en étant au plus proche du budget alloué.
	- Maitriser les logiciels <i>ad hoc</i> dans le but de s'assurer que tous les matériels de cuisine nécessaires trouvent leur place au sein de la cuisine industrielle.		- Le schéma architectural de la cuisine est cohérent et facilement compréhensible
	- Respecter les normes agro-alimentaires dans la conception de la cuisine afin de limiter les risques sanitaires liés à l'hygiène.		- Les normes agro-alimentaires sont respectées dans la conception de la cuisine (marche en avant des aliments, chaîne du froid, les sept principes HACCP)
<u>Activité 2</u> : Créer le Cahier des charges indispensable pour répondre au plus proche de la demande	- Déterminer les besoins en matériel et exprimer les fonctionnalités techniques importantes de cuisine nécessaires afin que les besoins soient respectés.	Voie formative : - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions techniques	- Les fonctionnalités techniques sont correctement décrites et correspondent aux besoins ; - Le cahier des charges prend en compte le besoin exprimé par le client ;

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		<p>VAE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Le calendrier prévisionnel est réaliste ; - La proposition financière est complète.
	<ul style="list-style-type: none"> - Réserver les besoins énergétiques et fluidiques adéquat aux matériels en utilisation indispensable au fonctionnement des appareils de cuisine industrielle. 		<ul style="list-style-type: none"> - L'analyse des besoins énergiques et fluidiques correspond aux matériels de cuisine industrielle souhaités. - Le volume et le type d'énergie ou de fluides nécessaires pour la réalisation de la cuisine ont été parfaitement identifiés et pris en compte.
	<ul style="list-style-type: none"> - Dépouiller les offres reçues afin d'identifier les entreprises répondant le plus aux besoins exprimés. 		<ul style="list-style-type: none"> - L'analyse des offres effectuée par le technicien et ses choix de prestataires sont cohérents au regard des besoins
<p><u>Activité 3</u>: Mettre en service la cuisine industrielle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner les matériels et s'assurer que l'ensemble des pièces nécessaires ont été livrées et sont conformes aux commandes. 	<p>Voie formative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôles de connaissances ; - mises en situation contextualisées ; - études de cas et/ou de restitutions techniques 	<ul style="list-style-type: none"> - Le technicien a réussi à comptabiliser tous le matériel reçu et peut affirmer qu'il est fonctionnel.
	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en service le matériel destiné à la future cuisine afin que cette dernière soit opérationnelle 	<p>VAE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du livret 2 ; - entretien avec le jury - mise en situation, si nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> - La cuisine est fonctionnelle et sécurisée pour les utilisateurs.

