

Technicien(ne) d'intervention en équipements de cuisines professionnelles

RNCP250 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	227r
Code(s) ROME	I1203, I1306
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'Emploi

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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

L'essentiel du travail technico-administratif de ce (cette) technicien(ne) consiste à présenter, pour acceptation, des propositions de travaux aux clients.

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

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

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

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

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

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

Sélectionner des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles et leurs accessoires.

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

Organiser et installer des équipements frigorifiques de cuisines professionnelles

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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

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

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Habilitation pour les travaux électriques (norme C18-510) ; Agrément pour la manipulation de fluides frigorigènes ; Certification de brasseur pour les appareils sous pression (directive 97/23).

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-attractivité salariale, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 872 €

Familles professionnelles (FAP)	G0A43 — Ouvriers polyvalents d'entretien du bâtiment · tension 3/5 (Modérée) G1X74 — Techniciens et agents de maîtrise en installation et maintenance en froid et conditionnement d'air · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	9 515
Jugés difficiles à recruter	49 %
Emplois saisonniers	21 %
Familles professionnelles (FAP)	G0A43 — Ouvriers polyvalents d'entretien du bâtiment G1X74 — Techniciens et agents de maîtrise en installation et maintenance en froid et conditionnement d'air

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury du titre est désigné les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP12486

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/250/>