

Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

RNCP35525 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	227r
Formacode(s)	22624
Code(s) ROME	I1306
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	26/02/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

5 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation et 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPA ENTREPRISES	8240926880 0012	Former
AFPA ENTREPRISES	8240926880 0186	Former
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	8242281420 0132	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	1300279310 0018	Former et organiser l'évaluation
ECOLE SUPERIEURE DES METIERS DE LA VILLE DE DEMAIN-CCI PARIS ILE-DE-FRANCE EDUCATION	8894458540 0025	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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.

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.

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.

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.

Blocs de compétences

RNCP35525BC01 — Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte

LISTE DE COMPÉTENCES

Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) 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) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;

c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

RNCP35525BC02 — Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation

LISTE DE COMPÉTENCES

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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) 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) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;

c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

RNCP35525BC03 — Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles

LISTE DE COMPÉTENCES

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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) 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) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;

c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

RNCP35525BC04 — Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles

LISTE DE COMPÉTENCES

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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) 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) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;
- c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Risque électrique :
Un titre d'habilitation électrique, conformément à l'arrêté du 26 avril 2012 prévu à l'article R.4544-9 et R.4544-10 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 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.

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)
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Lien formation-emploi, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 200 €
Diplôme le plus fréquent	Bac général, technologique, professionnel ou équivalent en transformations (24 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	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)	2 950
Jugés difficiles à recruter	81 %
Emplois saisonniers	3 %
Familles professionnelles (FAP)	G1X74 — Techniciens et agents de maîtrise en installation et maintenance en froid et conditionnement d'air

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

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

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 600 €
Selon la branche	6 000 € – 8 208 €
Prise en charge	Branches concernées
7 600 €	Valeur par défaut · 209 branches
8 208 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
8 200 €	CPNEFP de la branche du froid, des équipements de cuisines professionnelles et du conditionnement de l'air
6 900 €	CPNE conjointes du bâtiment et des travaux publics
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	26/02/2026
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP12486

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42086

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP12486

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.travail-emploi.gouv.fr

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35525/>