

Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

RNCP42086 · 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	26/02/2031

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 : 2 à former et organiser l'évaluation et 3 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPA ENTREPRISES	82409268800012	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800186	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800244	Former
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200025	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200132	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 préparation des denrées périssables brutes;
- de cuisson des denrées;
- de laverie des couverts et ustensiles de cuisine;
- 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.

ACTIVITÉS VISÉES

Le technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles 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 en application du plan de prévention (s'il existe), 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 préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation
- Réaliser la maintenance corrective 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

RNCP42086BC01 — 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

Mise en situation professionnelle : 02 h 30 min

En atelier, tous les candidats en simultanée en présence du jury : À 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.

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 de relevé, procès-verbaux.
- La rédaction de la fiche d'intervention réglementaire en vigueur et le bon de travail sur un outil numérique et leur envoi au jury.
- La mise à disposition du système au jury.

Questionnement à partir de production(s) : 00 h 10 min

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. Le document présenté est rédigé en amont de la session de certification. Ce document de deux à quatre pages comprend des photos de l'installation.

Le jury interroge le candidat sur :

- comment le candidat a préparé et réalisé son installation,
- la description des opérations effectuées par le candidat.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 02 h 40 min

RNCP42086BC02 — 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 préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation.
- Réaliser la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 03 h 45 min

La mise en situation professionnelle est constituée de deux parties qui se déroulent selon l'ordre choisi par le centre organisateur.

Maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte ou de climatisation

À partir de consignes, le candidat réalise la maintenance corrective d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte ou de climatisation

Cette mise en situation est réalisée sur des équipements opérationnels, elle comprend une manipulation de fluide frigorigène.

Cette partie est organisée pour 7 candidats au maximum en simultané. Elle se déroule en deux phases :

Phase 1, durée 2 h, en atelier et en présence du jury : 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. À l'issue du dépannage, le candidat restitue le système frigorifique au jury qui joue le rôle du client.

Phase 2, durée 15 min, en salle, en présence d'un surveillant Le candidat rédige sur un outil numérique les documents afférents à l'intervention : fiche d'intervention réglementaire en vigueur et bon de travail.

Études de cas : Durée 1h30, tous les candidats en simultané en salle et en présence d'un surveillant :

À partir d'un dossier technique et de consignes, le candidat réalise deux études de cas portant sur les interventions professionnelles suivantes :

- 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-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.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 03 h 45 min

RNCP42086BC03 — 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

Mise en situation professionnelle : 02 h 15 min

La mise en situation professionnelle est constituée de deux parties qui se déroulent selon l'ordre choisi par le centre organisateur.

Maintenance corrective 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. 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 :

- Phase 1, durée 01 h 20, en atelier et en présence du jury : Sur une installation tirée 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.
- Phase 2, durée 00 h 10, en salle, en présence d'un surveillant. Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.

Étude de cas : Durée

00 h 45, tous les candidats en simultané en salle et en présence d'un surveillant :

À 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.

Questionnaire professionnel : 00 h 30 min

Le candidat répond à un questionnaire professionnel sous la forme d'un QCM.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat :

02 h 45 min

RNCP42086BC04 — 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

Mise en situation professionnelle : 00 h 45 min

La mise en situation professionnelle est constituée d'une partie.

Maintenance corrective 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. 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.

- Phase 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.
- Phase 2, durée 00 h10, en salle, en présence d'un surveillant. Le candidat rédige les documents afférents à l'intervention.

Questionnaire professionnel : 00 h 30 min

Le candidat répond à un questionnaire de type QCM.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 01 h 15 min

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 et les commerces alimentaires de proximité en général.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Technicien-cuisiniste en cuisines professionnelles;
- Monteur-frigoriste
- Frigoriste;
- technicien en froid et climatisation;
- Technicien 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, conformément à l'arrêté du 13 octobre 2008 prévu à l'article R. 543-106 du code de l'environnement. L'arrêté européen d'exécution (UE) 2024/2215, article 10, prévoit une mise à jour des connaissances et compétences des titulaires d'une attestation d'aptitude au plus tard le 12 mars 2029.

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'Éducation)

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	26/02/2031
Date de dernière délivrance possible	26/02/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	38	0	83 %	26 %
2023	38	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP35525

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP35525

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42086/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	19 908 €

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	1
Organismes gestionnaires (CFA)	1
Organismes formateurs	1
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	1
Sessions	de 09/2026 à 07/2028

