



» NOUS CONTACTER

Audrey ROY

Conseillère en Formation Professionnelle
06 15 18 34 25
audrey.roy@ac-nancy-metz.fr

Notre offre de formation



Suivez-nous sur



GLC-NC-17/02/26-Cariva

Titre Professionnel
**TECHNICIEN D'INTERVENTION
EN FROID ET ÉQUIPEMENTS DE
CUISINES PROFESSIONNELLES**

» EN ALTERNANCE



FORMEZ VOUS
AUX MÉTIERS
QUI RECRUTENT

Code RNCP : 35525

DEVENEZ EXPERT EN ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES

Formez-vous aux compétences de demain avec le GRETA-CFA Lorraine Centre !



Le Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles assure l'**installation**, la **mise en service** et la **maintenance** d'équipements frigorifiques, de cuisson, de ventilation, de laverie et de buanderie au sein de cuisines professionnelles, en garantissant leur bon fonctionnement et leur conformité aux normes de sécurité.

Au quotidien, il intervient sur des installations variées en exploitant les documents techniques, en réalisant les réglages nécessaires et en assurant les opérations de maintenance préventive et corrective. Les déplacements sur site nécessitent la détention du **permis B** et peuvent inclure des **astreintes** selon l'organisation de l'activité.

Professionnel rigoureux et autonome, il travaille en contact avec différents interlocuteurs (responsable hiérarchique, clients) auxquels il rend compte. Son activité nécessite le strict **respect des règles de sécurité** individuelles et collectives, de prévention, de protection de l'environnement et des réglementations en vigueur notamment celles liées aux **fluides frigorigènes**.



Contenu de la formation

- 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

Prérequis et public cible

Tout public ayant des aptitudes dans le domaine de l'énergétique, de l'électrotechnique et de la maintenance.

Compétences visées

Le Titre Professionnel Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles forme des professionnels capables de :

- Installer et mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.
- Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiés aux applications du froid.
- Réaliser la maintenance corrective et préventive d'un système frigorifique mono-étagé de type monoposte et de climatisation.
- Installer, mettre en service et 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.
- Installer, mettre en service et 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.

Validation

Cette formation permet d'obtenir :

- Un Titre Professionnel de Niveau 4

Poursuite de parcours et débouchés

Les emplois accessibles à l'issue de la formation sont :

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



Durée

18 mois dont
900 heures en centre



Lieu de formation

UFA Jean Prouvé
53 rue Bonsecours
54000 Nancy



Coût

Formation gratuite pour
l'alternant et prise en
charge par l'OPCO