

Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Mis à jour le 12 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Appétence dans le domaine de l'énergétique, de l'électrotechnique, de la maintenance
Savoir lire, écrire, compter

Public visé

Apprenti - Stagiaire de la formation professionnelle

Rythme

Alternance

Durée en centre

1092 heures

Validation

TP – Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles Niveau 4
SST –PRAP IBC
Habilitations électriques (B0, B1, BR, B2)
Travail en hauteur

Modalités d'évaluation

Mise en situation professionnelle
Questionnaire professionnel
Questionnement à partir de production(s)
Dossier professionnel
Évaluations passées en cours de formation
Entretien final avec le jury

Entrée-sortie permanente

Non

Code RNCP : 42086

Objectifs professionnels

- Installer un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.
- Mettre en service un système frigorifique mono-étagé de type monoposte.
- Vérifier et paramétrer un régulateur ou une interface dédiée 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.
- 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.
- 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.

Contenu

- 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 et de buanderie de cuisines professionnelles

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Alternance 15j/15j

Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Réfèrent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Les plus

Taux de satisfaction

NC

Réussite aux examens

NC

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 18 mois

Délais et modalités d'accès

La signature d'un contrat d'apprentissage est un préalable à l'inscription en centre.

Il est possible, sous conditions, de débiter une formation en apprentissage sans employeur, préalablement à la conclusion d'un contrat d'apprentissage. Se renseigner auprès de l'établissement réalisateur.

Restauration possible au lycée Jean Prouvé

Financements possibles

Prise en charge par OPCO

Poursuite de parcours

Les emplois accessibles à l'issue de la formation sont les suivants : Technicien-cuisiniste en cuisines professionnelles ; Monteur-frigoriste / Monteuse-frigoriste ; Frigoriste ; Technicien / Technicienne en froid et climatisation ; Technicien / Technicienne frigoriste.

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Centre
- 29 rue des Jardiniers
54000 NANCY
- greta-lorraine-centre@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 30 87 00