

**Réf : FOR xxxx**

**Durée : 1400 heures (avec 140h de stage en entreprise) et 1260h en centre**

**(Prix : 16380€)**

**Effectif : 10 à 14 stagiaires**

**Titre professionnel**  
**Technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles**  
**RNCP 35525 de Niveau 4 (cadre national des certifications 2019)**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

BLOC 1 : Mettre en service des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte

BLOC 2 : Assurer la maintenance des systèmes frigorifiques mono-étagés de type monoposte et de climatisation

BLOC 3 : Mettre en service et assurer la maintenance des équipements de cuisson et de ventilation de cuisines professionnelles

BLOC 4 : Mettre en service et assurer la maintenance des équipements électromécaniques de préparation, de laverie et de buanderie de cuisines professionnelles

## PRÉREQUIS

Titulaire d'un CAP/BEP ou Titre professionnel de niveau 3, une expérience d'au moins 2 ans en électromécanique, électrotechnique, le chauffage ou le froid est requise.

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- 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 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.
- 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.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel avec utilisation des moyens et/ou outils : étude de cas, QCM, travaux pratiques.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

**Evaluations sommatives-certificatives sur les 4 blocs de compétences.**

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury composé de deux professionnels habilités 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 ; d) d'un entretien final.

**Obtention du titre professionnel par validation des 4 blocs de compétences.**

## PUBLIC

Tous public

## ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

**Formateur expert en** Froid, Chaud et climatisation.

## CONTACT PÉDAGOGIQUE

- **Patrick ESCANDE** : 04 66 62 80 77  
formation@cma-gard.fr

## CONTACT ADMINISTRATIF

- **Houria BENIEDDA** : 04 66 62 80 77  
formation@cma-gard.fr

## MOYENS TECHNIQUES

Salles de formation et ateliers techniques équipés en multimédia

### Lieu :

CMA, 904 avenue Maréchal Juin  
30900 Nîmes Tel : 04.66.62.80.00

### ou

75 impasse des Palmiers, PIST Oasis,  
30100 Alès Tel : 04.66.62.80.00

## ACCESSIBILITE HANDICAP

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande auprès des référents handicap:

**Isabelle HERVAGULT** 04 66 62 80 60  
[isabelle.hervagault@cma-gard.fr](mailto:isabelle.hervagault@cma-gard.fr)

## DELAI S ET MODALITES D'ACCES

L'organisme de formation se réserve le droit de reporter la formation si les conditions pédagogiques n'étaient pas réunies. Il s'engage à vous en informer dans un délai de cinq jours avant le démarrage de la formation.

[Conditions générales de vente.](#)

Entrée en formation de 1 à 20 jours avant le démarrage s'il y a une prise en charge par un organisme financeur. (Nous contacter pour toute information complémentaire).

## INSCRIPTION ET INFORMATIONS

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut. Pour toutes informations sur nos formations et leur accès, nos conseillers sont à votre disposition au 04 66 62 80 89 ou par courriel : [rca-contact@cma-gard.fr](mailto:rca-contact@cma-gard.fr)

N° de déclaration d'activité : 76311030031  
Numéro Siren : 130 027 931 00109



Avec  
le réseau des , d'Occitanie  
l'Artisanat a de l'avenir