



découvrez...

les métiers du froid

avoir l'avenir devant soi

Technicien d'intervention en cuisine professionnelle

quel est ce métier ?

Le Technicien d'intervention en cuisine professionnelle prépare les équipements de cuisine professionnelle, participe à leur installation avec une équipe de monteurs, met en service et maintient les équipements de cuisines qui permettent à la restauration de fabriquer, cuire, conserver et distribuer les aliments en toute sécurité dans les self-services et restaurants.

Ce métier participe au respect de l'environnement en mettant en œuvre des systèmes de récupération d'énergie, des équipements respectueux de la couche d'ozone et sans impact sur le réchauffement climatique.

que fait-il ?

Pour l'installation et la mise en service des équipements :

- Il sélectionne les matériels,
- Il prépare l'installation,
- Il encadre une équipe de monteur lors de l'installation des équipements,
- Il contrôle et met en service,
- Il informe le client à propos de l'utilisation.

Pour la maintenance des équipements :

- Il analyse le dysfonctionnement de l'équipement,
- Il répare l'équipement,
- Il contrôle et remet en service,
- Il assure l'entretien de l'équipement,
- Il informe le client à propos de la panne et le conseille pour l'utilisation.



plus d'informations sur

www.lesmetiersdufroid.fr



découvrez...

les métiers du froid

avoir l'avenir devant soi

Technicien d'intervention en cuisine professionnelle

comment se former à ce métier ?

Ce métier est accessible avec :

- Un Baccalauréat Professionnel Techniques du Froid et du Conditionnement de l'air,
- Un Brevet Professionnel Froid - Climatisation,
- Ou un Titre professionnel de Technicien d'Intervention en Froid commercial et climatisation.

comment évoluer dans la profession ?

Dans l'entreprise, le Technicien d'intervention en cuisines professionnelles peut, au cours de sa carrière, évoluer vers plus de responsabilités en devenant :

- Technicien Chargé d'études,
- Technico-commercial,
- Ingénieur,
- Et bien d'autres métiers encore...



plus d'informations sur

www.lesmetiersdufroid.fr