

I1325

TECHNICIEN-CUISINISTE / TECHNICIENNE-CUISINISTE EN CUISINES PROFESSIONNELLES



Autres emplois décrits

- Technicien / Technicienne d'intervention en équipements de cuisines professionnelles

Définition

Le Technicien-cuisiniste en cuisines professionnelles, conçoit et installe des cuisines professionnelles adaptées aux besoins des clients, professionnels de l'hôtellerie - restauration .

- Effectue la pose et les raccordements aux réseaux dans le respect des normes de sécurité
- Optimise l'espace et l'efficacité des cuisines
- Assure la maintenance et la réparation des équipements de cuisine
- Conseille les clients sur le choix des équipements et des matériaux
- Peut former les utilisateurs à l'utilisation des équipements

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une formation de niveau Bac à Bac +2 dans le domaine électrotechnique, froid ou génie thermique. Des habilitations spécifiques (électricité, gaz, ...) sont requises.

Certifications et diplômes :

- Titre professionnel technicien d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Installer des équipements de cuisines professionnelles
- Installer des équipements électroniques et électroménagers
- Réaliser des mesures de locaux et les calculs de surfaces
- Participer à la mise en service des installations
- Réaliser ou superviser les interventions de maintenance préventive et corrective
- Diagnostiquer, prévenir et localiser les dysfonctionnements, y remédier ou préconiser des solutions alternatives

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Concevoir les détails techniques et les plans des aménagements ou des agencements sur outils numériques

Transition numérique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité dans les cuisines professionnelles

Développement économique

- Organiser et programmer les activités et opérations de maintenance
- Analyser les besoins spécifiques des clients

Management, Social, Soins

- Informer et conseiller les clients et les utilisateurs sur l'utilisation et l'entretien des équipements

Savoir-faire secondaires



Production, Construction, Qualité, Logistique

- Organiser les opérations à réaliser en vue de respecter les délais et les contraintes des chantiers
- Mettre en service les réseaux (eau, air, gaz) et contrôler le fonctionnement de l'installation
- Identifier les phases d'intervention
- Réaliser des travaux d'aménagement
- Entretenir des équipements de cuisine professionnelle
- Changer ou réparer une pièce ou un ensemble défectueux
- Constituer des preuves de conformité d'une installation
- Mettre en place les protections afin de sécuriser le chantier
- Respecter les normes de sécurité en construction
- Vérifier la qualité et la fiabilité de l'installation



Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Lire et exploiter un plan, un schéma
- Réaliser le schéma d'une installation énergétique
- Comprendre, interpréter des données et documents techniques
- Promouvoir l'utilisation de technologies émergentes
- Actualiser le registre de maintenance

Transition numérique

Transition numérique



Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Intégrer des solutions écologiques dans les projets
- Négocier avec les fournisseurs pour l'achat d'équipements de cuisine
- Planifier les interventions en fonction des disponibilités des clients
- Etablir des rapports d'intervention
- Estimer les coûts et les délais d'une activité ou d'une prestation
- Gérer les contrats d'entretien

Transition écologique



Développement économique

- Apporter des solutions sur mesure et ergonomiques aux clients
- Assister le client dans la réception de chantier



Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Expliquer les choix techniques aux clients

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve d'autonomie

Savoirs

Domaines d'expertise

- Electricité
- Plomberie
- Automatismes
- Domotique
- Mécanique des fluides
- Connaissance générale des réseaux de distribution d'eau, de gaz, et d'électricité
- Chiffrage et calcul de coût
- Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur (GMAO)

Transition numérique

Normes et procédés

- Lecture de plans et de schémas
- Règles et consignes de sécurité
- Procédures de maintenance

Techniques professionnelles

- Techniques de météré

Produits, outils et matières

- Utilisation de matériel de contrôle et mesure
- Utilisation d'appareils de mesure électrique
- Spécificités des fluides frigorigènes

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

- Déplacements professionnels
- En milieu occupé
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Horaires et durée du travail

- Travail en astreinte
 - Travail les week-ends et jours fériés
-

Publics spécifiques

- Clientèle de professionnels
-

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
-

Secteurs d'activité

- Maintenance, entretien et nettoyage
- Bâtiment et travaux publics (BTP)