

# Filière : Entretien des matériels



**Sigle :** TBORGO

**Option :** Technicien du froid et du conditionnement d'air

**Niveau :** Bac Pro

**Prérequis :**

**Débouchés :**

Les diplômés travaillent dans les entreprises d'installation, de fabrication de systèmes énergétiques ou frigorifiques pour l'alimentaire, les sociétés de services et de maintenance, la grande distribution ou les collectivités territoriales.

**Description :**

Ce bac pro permet de travailler dans le secteur industriel de la production de froid et dans la maintenance de la chaîne du froid pour la conservation alimentaire. Les titulaires de ce diplôme sont aptes à planifier, préparer et effectuer l'assemblage de toutes les pièces des systèmes frigorifiques avant leur mise en service. Ils ou elles savent aussi entretenir, inspecter, vérifier les systèmes installés, les réparer en cas de défaillance technique, contrôler leur travail et consigner l'activité dans le registre normalement associé à toute installation. Ils ou elles doivent respecter à tout moment les normes de protection de l'environnement, de qualité, de sécurité et d'efficacité énergétique. Ces professionnels interviennent généralement seuls chez le client et effectuent donc leur travail en complète autonomie.

## Qualité et compétences :

### 1

ou à entretenir les équipements destinés au froid dans le domaine de l'alimentation.

L'élève apprend à effectuer l'entretien et la maintenance de systèmes frigorifiques ou d'air conditionné industriels : réglage, mise au point, dépannage, et à modifier un équipement afin d'en améliorer le rendement.

Les compétences acquises au cours de la formation permettent de pouvoir planifier le chantier, suivre les travaux, participer aux essais et mettre en route des installations tout en s'adaptant aux conditions du chantier, au travail en équipe et au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

De plus, ils ou elles sont préparés à communiquer avec les clients, les constructeurs et les fournisseurs (informer des règles de bonne exploitation...). Leur activité est orientée service, et nécessite de savoir prendre en compte les évolutions technologiques pour la satisfaction d'une clientèle concernée par la conservation alimentaire.