

CHOISIR MON MÉTIER

LES MÉTIERS DU FROID DE LA CUISINE PRO ET DE LA CLIM EN PAYS DE LA LOIRE



Téléchargez ARGO,
l'appli de réalité augmentée



L'ORIENTATION
EN RÉGION
DES PAYS DE LA LOIRE

Région
PAYS
de la
LOIRE

CHIFFRES CLÉS

AU NIVEAU NATIONAL

Plus de **2 500** entreprises partout en France

Près de **29 800** salariés

Un secteur qui recrute :

5 000 embauches par an, toutes filières confondues

EN PAYS DE LA LOIRE

Entreprises d'installation :

131 entreprises et **1 487** salariés

Entreprises de réparation :

306 entreprises et **2 307** salariés

Sources : SNEFCCA 2015 Enquête de branche & Carif-Oref des Pays de la Loire

Ce secteur contribue à la sécurité sanitaire et à la santé publique, à l'innovation et aux progrès technologiques (spatial, nanotechnologies, etc.), au confort et au bien-être... Il présente des métiers indispensables au quotidien pour garantir la chaîne du froid : en supermarché, à l'hôpital ou dans la restauration...



AU SERVICE DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

Le froid commercial en supermarchés, épiceries, restaurants ou cantines concerne toutes les installations frigorifiques, de la chambre froide à la machine à glaçons. Il garantit la sécurité alimentaire de tous, avec le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de conservation.



AU SERVICE DES INDUSTRIES

Le froid industriel dans l'agroalimentaire, la plasturgie, l'électronique, l'industrie cosmétique ou dans le secteur viticole nécessite une forte puissance frigorifique avec des technologies variées.



AU SERVICE DU CONFORT ET DE LA SANTÉ

Le conditionnement de l'air et les énergies renouvelables dans le secteur résidentiel ou tertiaire (cinémas, bureaux, datacenters, hôpitaux, etc.) sont essentiels à notre confort et notre santé.



EN MOUVEMENT

Le froid embarqué dans le transport d'aliments frais et congelés, en camion ou en bateau, respecte une législation rigoureuse pour préserver la chaîne du froid.

LA CHAÎNE DU FROID ET LE SECTEUR DE L'AGROALIMENTAIRE

Le recours au froid permet d'éviter tout risque sanitaire d'origine microbiologique, d'allonger la durée de vie des aliments et d'en éviter tout phénomène d'altération. Cela passe par une chaîne du froid performante qui génère des mutations technologiques et de nouveaux procédés de conservation. Ses métiers s'inscrivent donc dans un univers innovant et dynamique et se déclinent à différents niveaux de qualification.



Pierrick, technicien d'intervention en froid commercial

« J'aime ce métier car il faut être à l'écoute, réactif et autonome. En intervention chez le client, je raccorde mon ordinateur sur l'installation afin d'étudier et diagnostiquer toutes les erreurs rencontrées au cours des dernières heures. Il faut avoir l'esprit logique, se mettre à la place de l'installation dans un sens, pour trouver la panne et la réparer. Ce qui me passionne, c'est d'arriver à un résultat avec mon savoir-faire »

DES MÉTIERS



AU SERVICE DU FROID, DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE ET DU CONDITIONNEMENT DE L'AIR

■ **Chargé d'affaires**

Dans les métiers du froid, de la cuisine professionnelle et du conditionnement de l'air, il négocie avec le client le contrat de vente et s'assure par la suite de sa bonne mise en œuvre. Pour cela, il gère les projets d'installation d'équipements en optimisant les coûts, les délais et la qualité de l'installation.

■ **Chargé d'études spécialisé en efficacité énergétique**

Il analyse les besoins techniques du client et propose des équipements adaptés et performants en termes d'efficacité énergétique (énergie fossile, énergie renouvelable). C'est un métier polyvalent car il faut connaître à la fois les caractéristiques techniques et les performances énergétiques des équipements.

■ **Ingénieur frigoriste**

Il conçoit et développe des systèmes / installations en froid, climatisation et/ ou conditionnement de l'air conformément aux besoins des clients et des industriels. Ses missions sont multiples car il est au cœur de la conception et de la mise en service de nouveaux équipements, toujours plus performants.

■ **Installateur en froid et climatisation**

Il réalise le montage des équipements frigorifiques (destinés à conserver les denrées alimentaires), de conditionnement de l'air / climatisation (destinés au confort des utilisateurs) ou de cuisine professionnelle.

■ **Technicien d'intervention / frigoriste**

Il est un maillon essentiel des métiers du froid, de la cuisine professionnelle et du conditionnement de l'air car il participe à la sélection, l'installation, la mise en service et la maintenance de l'équipement. Aussi appelé frigoriste, ce métier recourt à des compétences et techniques variées selon le domaine d'activité.

■ **Technico-commercial**

Dans les métiers du froid, de la cuisine professionnelle et du conditionnement de l'air il propose, prospecte, conseille et vend du matériel adapté aux besoins de ses clients. Pour cela, il met à profit sa double compétence : la négociation commerciale et ses connaissances des équipements et matériels qu'il vend.

TOUS LES MÉTIERS SONT MIXTES !

DES QUESTIONS ?

« TOUS LES MÉTIERS SONT MIXTES ? »

Oui ! Aucune formation et aucun métier ne sont réservés exclusivement aux filles ou aux garçons. Les formations du domaine offrent de nombreux débouchés vers des métiers variés, portés par un secteur en mutation notamment grâce aux enjeux du développement durable. Les stages sont l'occasion de découvrir ces métiers. Pensez également aux journées portes ouvertes des établissements, vous y découvrez ces formations passionnantes.

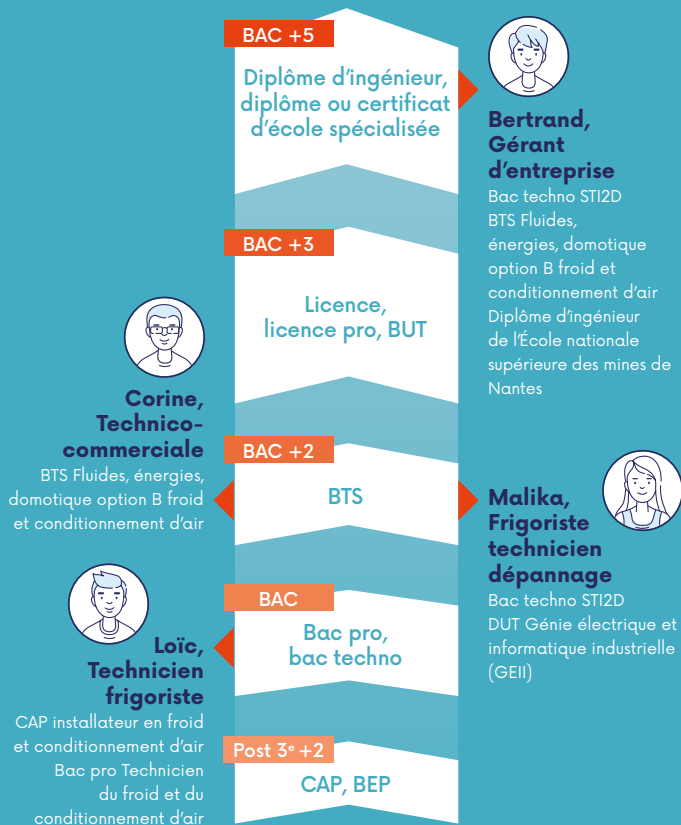
« L'APPRENTISSAGE, UNE BONNE IDÉE ? »

La plupart des formations du secteur sont accessibles par la voie de l'apprentissage. Le principe ? Une alternance entre les cours et les périodes en entreprise. L'avantage ? Une formation rémunérée et une réelle première expérience professionnelle. Alors si la motivation est grande, le projet bien réfléchi, l'apprentissage est une excellente idée.

« UNE OFFRE DE FORMATION VARIÉE ? »

Du CAP au diplôme d'ingénieur, il existe de nombreuses formations dans le domaine du froid, de la climatisation / conditionnement de l'air et de la cuisine professionnelle, avec des spécialités diverses. Vous pourrez ainsi vous spécialiser à différents niveaux de formation : Bac pro, BTS... Et, pour chacune de ces formations, de véritables perspectives d'emploi car les jeunes diplômés sont très attendus.

DES PARCOURS



DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

■ Chargé d'affaires en génie climatique

NIVEAU BAC +2

BTS Fluides, énergies, domotique
option A génie climatique et fluide
BTS Fluides, énergies, domotique
option B froid et conditionnement d'air
BTS Fluides, énergies, domotique
option C domotique et bâtiments communicants

NIVEAU BAC +3

BUT Génie civil - construction durable
Licence pro Métiers de l'énergie, de l'environnement et du génie climatique
Licence pro Métiers du BTP : performance énergétique et environnementale des bâtiments

NIVEAU BAC +5

Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire d'Angers de l'université d'Angers spécialité bâtiment et sécurité
Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de l'université de Nantes spécialité thermique énergétique

■ Chargé d'études spécialisé en efficacité énergétique

NIVEAU BAC +2

BTS Fluides énergies domotique
option Froid et conditionnement d'air
BTS Fluides énergies domotique
option Génie climatique et fluide
BTS Maintenance des systèmes
option Systèmes énergétiques et fluidiques

NIVEAU BAC +3

BUT Génie thermique et énergie
Licence Pro Sciences, technologies, santé mention Maîtrise de l'énergie, électricité, développement durable
Licence pro Sciences, technologies, santé mention Installations frigorifiques et conditionnement d'air

■ Ingénieur frigoriste

NIVEAU BAC +5

Master Electronique, énergie électrique, automatique
Master Mécanique

■ Installateur en froid et climatisation

NIVEAU BAC

Bac pro Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques
BP Monteur en installations du génie climatique et sanitaire

■ Technico-commercial

NIVEAU BAC +2

BTS Conseil et commercialisation de solutions techniques

NIVEAU BAC +3

Licence pro Technico-commercial

NIVEAU BAC +5

Diplôme d'ingénieur du CESI

■ Technicien d'intervention / frigoriste

NIVEAU BAC

Bac pro Technicien de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques
Bac pro Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques

NIVEAU BAC +2

BTS Fluides, énergies, domotique option A génie climatique et fluide
BTS Fluides, énergies, domotique option B froid et conditionnement d'air
BTS Maintenance des systèmes option B systèmes énergétiques et fluidiques

NIVEAU BAC +3

BUT Génie civil - construction durable
Licence pro Métiers de l'énergie, de l'environnement et du génie climatique

POUR ALLER + LOIN

■ Découvrez le nouveau site de l'orientation en région des Pays de la Loire sur choisirmonmetier-paysdelaloire.fr

■ Retrouvez plus d'informations sur ton-avenir-en-froid-clim.fr

■ Visualisez votre futur métier en 3D dans **l'Orientibus**, qui sillonne les routes des Pays de la Loire



PEFC
10-31-1821



Agences pour le recyclage des papiers avec la Région des Pays de la Loire et Esalbio.

Production éditoriale élaborée dans le cadre d'un partenariat entre la délégation régionale de l'ONISEP et la Région des Pays de la Loire - Septembre 2021 - © Photo de couverture : Gettyimages, Sturti

