**A – FAMILLE FROID**

**Mise à l’arrêt de l’installation**

**Vérification générale :**

- contrôle des pressions de fonctionnement,

- vérification du niveau d’huile, complément ou remplacement après vidange si nécessaire,

- contrôle de la valeur des réglages des pressostats HP/BP huile,

- contrôle de la ventilation des condenseurs à air,

- vérification des temps de dégivrage, vérification et contrôle des dégivrages, réglage si nécessaire,

- vérification des fermetures et étanchéité des portes,

- nettoyage des condenseurs et évaporateurs,

- vérification étanchéité des circuits fluides (suivant les normes en vigueur),

- vérification des systèmes de régulation du froid,

- vérification des systèmes sécurité/alarme liés à l’utilisation des matériels,

- vérification des pièces mécaniques (portes, charnières, loqueteaux, joints...),

- vérification des circuits hydrauliques sur fontaines et machines à glaçons,

- vérification de l’état des évaporateurs des vitrines (vides),

- contrôle des prises en glace éventuelles de l’évaporateur,

- contrôle des ventilateurs et graissage si nécessaire,

- contrôle du fonctionnement des détendeurs et réglage si nécessaire,

- contrôle des fuites de réfrigérant et mise en étanchéité du circuit si nécessaire,

- contrôle des écoulements d’eau de dégivrage,

- contrôle des températures des vitrines, avec étalonnage des thermomètres et réglage des appareils d’automaticité,

**Vérification générale électrique :**

- essai des alarmes de température,

- resserrage des bornes,

- vérification de la tension et des intensités absorbées par les moteurs électriques, compresseurs, résistances…,

- contrôle général de la continuité des masses,

- vérification des protections : fusibles, disjoncteurs…

- vérification de la présence des protections contre les risques de contact direct (capot, isolant…).

**Remise en service des installations**

- contrôle des fuites de réfrigérant, l’installation en marche.

**B - FAMILLE CUISSON ET PRÉPARATION**

**Dépose des carters de protection,**

**Vérification générale matériel de cuisson :**

- vérification des sécurités moteur,

- vérification de l’état des couteaux, disques et accessoires,

- vérification et graissage si nécessaire des guides et coulisseaux,

- vérification du niveau d’huile des réducteurs et appoint si nécessaire,

- vérification de l’état mécanique du matériel,

- vérification des parties électriques (résistances, câblages, commandes, régulations, voyants, systèmes d’éclairage, électrovannes, régulations de niveau d’eau),

- vérification des parties gaz (robinetterie, canalisations, venturis, veilleuses, thermocouples), contrôle de l’étanchéité de l’ensemble et réglage combustion des brûleurs,

- vérification des parties mécaniques (tôleries, visseries, portes des fours et étuves, système de basculement des sauteuses, charnières, loqueteaux, joints de portes et de vitres, ressorts de rappel)

- vérification des moteurs (fours mixtes),

- vérification des robinetteries eau et vidange,

- vérification et contrôle d’étanchéité des fours micro-ondes.

**Essai de l’ensemble des fonctions et repose des carters.**

Les interventions comprennent entre autres :

**Tous appareils de cuisson (gaz ou électrique)**

- vérification d’étanchéité et remise en état éventuelle des robinetteries d’eau, tuyauteries, raccords, cols de cygne, et becs verseurs,

- contrôle du TH de l’eau pour les matériels nécessitant de l’eau adoucie,

- vérification et réglage des niveaux électrovannes, soupapes, thermomètres et manomètres,

- réglage et graissage des systèmes de basculement,

- vérification des butées d’arrêt et ressort, équilibrage des couvercles,

- vérification des fermetures de porte de four,

- exécution des petites réparations portant sur les robinetteries, visseries, poignées de commande et volants et fourniture des ingrédients nécessaires,

- vérification de l’état de calorifugeage des réfractaires,

- contrôle du réglage et graissage de toutes les autres pièces mobiles,

- vérification des moteurs électriques,

- contrôle des températures et programmation,

- vérification et essai des organes de sécurité,

- vérification générale du générateur vapeur, sans détartrage (devis si nécessaire).

**Appareils de cuisson gaz :**

- vérification du bon fonctionnement des vannes d’arrêt, des vannes de sécurité et des détendeurs,

- vérification de l’étanchéité des canalisations gaz au droit des appareils, suppression des fuites éventuelles,

- changement des joints défectueux,

- graissage des robinetteries gaz,

- nettoyage et réglage des injecteurs, veilleuses, brûleurs, ralentis, allumeurs et dispositifs de sécurité,

- vérification du bon fonctionnement des systèmes de sécurité, thermostats et thermocouples,

- vérification de la circulation des gaz brûlés dans les appareils jusqu’à l’extrémité des mitres

**Matériel divers, chariots et matériel auxiliaire :**

- vérification des roulettes, des moteurs, systèmes de transmission, commandes électriques et systèmes de sécurité,

- vérification des robinetteries,

- vérification des parties mécaniques en mouvement (chariot de trancheur, système de levage de cuve, couvercles, roulettes…).

**C - FAMILLE LAVERIE**

**Dépose des carters de protection,**

- vérification de l’équipement électrique (résistances de cuve, thermoplongeurs du surchauffeur, thermostats, contacteurs, pressostats, sonde de température, thermomètres, commandes, voyants, électrovannes),

- vérification des moteurs,

- vérification des parties mécaniques (portes, carters, visseries, bras de lavage et de rinçage, filtres de cuve, bondes et surverses),

- vérification des parties hydrauliques (vannes d’alimentation et de vidange, flexibles, durites, réducteurs de pression, tuyauteries rigides, corps de pompes de refoulement),

- vérification de TH,

- essai de l’ensemble des fonctions et repose des carters.

Les interventions comprennent en particulier :

**Machine à Laver :**

- contrôle de la carrosserie, des rideaux de séparation des zones et des filtres,

- contrôle de l’état du convoyeur,

- vérification de l’entartrage et détartrage si nécessaire (devis),

- contrôle des résistances et connexions électriques (thermostats, contacteurs, sécurités, intensités, isolements) ;

- vérification des organes de régulation et de chauffe,

- vérification des sécurités de fin de course,

- vérification des sécurités de porte,

- vérification des protections électriques, des motopompes,

- contrôle des moto-réducteurs,

- contrôle du condenseur à buées,

- contrôle de l’étanchéité des vannes de vidange,

- contrôle des températures des différentes zones de fonctionnement (prélavage, lavage, rinçage, séchage)

**Convoyeur à plateaux :**

- contrôle de l’état général du matériel,

- vérification de la tension des chaînes,

- vérification de la tension des cordes,

- vérification du niveau d’huile des réducteurs,

- graissage des paliers et engrenages,

- vérification des roulements et cardans,

- vérification des sécurités moteur,

- contrôle des sécurités de fin de course et arrêts d’urgence.

**D – PETITS MATERIELS ET INGREDIENTS**

Le titulaire doit la fourniture des produits et ingrédients ci-dessous et comprenant principalement toutes les petites fournitures se rapportant au circuit de chauffage, de lavage, de régulation, d’entraînement, de sécurité de même que les fournitures d’entretien et de nettoyage nécessaires :

***Tout matériel :***

- joints, raccords,

- raccords à visser, à souder, brasures,

- thermostats, thermomètres, sauf électroniques,

- commutateurs, doseurs d’énergie, sauf électroniques,

- résistances, contacteurs, relais, relais thermiques,

- fusibles, voyants, interrupteurs,

- régulateurs, sauf électroniques,

- brûleurs,

- thermocouples, veilleuses, injecteurs

- robinets de gaz,

- robinets d’eau,

- ressorts,

- ventilateurs (moteurs et turbines),

- micro moteur,

- réducteurs, soupapes, électrovannes, pressostats

***Avec en particulier pour machine à laver :***

- durites, jets, gicleurs,

- pressostats,

- turbines de ventilation,

- vannes électromagnétiques,

- contacteurs,

- relais thermiques,

- bobine,

- relais,

- fusibles,

- résistances de chauffe,

- thermostats, thermomètres, sauf électroniques.

**E – FONTAINES À EAU**

Le titulaire effectue lors de chaque entretien :

- nettoyage complet interne et externe des fontaines, avec notamment dépoussiérage du groupe frigorifique et soufflage du condensateur,

- détartrage de la cuvette, du bac de récupération des eaux usées et/ou de la grille où se pose le récipient, détartrage complet de la carrosserie extérieure et des becs de sortie d’eau (avec fourniture et changement des becs si nécessaire),

- désinfection des becs de sortie d’eau à l’aide de désinfectant de qualité alimentaire,

- vérification du bon fonctionnement de la fontaine, de l’étanchéité des circuits et de la charge de gaz réfrigérant,

- vérification et réglage des températures de sortie d’eau,

- changement des pièces d’usure,

- contrôle de toutes les connexions internes, recherche de fuites, notamment les micro fuites,

- mesure et réglage de l’intensité sonore,

- détartrage et débactérisation de l’ensemble du circuit hydraulique,

- rinçage complet du circuit hydraulique.