



SYNDICAT NATIONAL
DES ENTREPRISES DU FROID,
DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINES
PROFESSIONNELLES
& DU CONDITIONNEMENT DE L'AIR

LES INFOS DU SNEFCCA

Générale n°2020/02 - Janvier 2020

Supports d'intervention en milieu scolaire

Afin de promouvoir les métiers du froid, de la cuisine professionnelle et du conditionnement de l'air auprès des jeunes, le Snefcca met à disposition des supports de présentation mettant en avant notre profession et ses métiers.



Ces documents, sous format PDF, PowerPoint ou vidéo, permettent aux acteurs

de la profession de disposer d'une présentation dynamique, simple et synthétique qui rythmera leurs futures interventions dans les organismes de formations (collèges/lycées/BTS), ainsi que dans les salons/forums.

Trois présentations sont disponibles à la demande :

1. à destination des collèges/lycées, présentation plus complète avec des quizz pour rendre l'intervention encore plus ludique.
2. à destination des BTS, présentation plus concise, allant à l'essentiel.
3. à destination des BTS avec l'ajout du thème « Froid et environnement » afin de rentrer dans le détail de leur futur métier.

Supports disponibles en format vidéo ou PowerPoint : demander votre format par email à communication@snefcca.com.

Ces outils de communication complètent le « kit pédagogique » réalisé par le Snefcca.

Ils présentent le Froid et nos métiers sous toutes ses formes : Le Froid et ses secteurs d'activités, Le Froid et ses bénéfiques, Le Froid et l'environnement, Le Froid et la profession, Le Froid embauche, Le Froid et ses formations ...

D'autres supports à destination des jeunes ont été développés par le Snefcca et mis à disposition des professionnels et des enseignants :

- Kits pédagogiques destinés aux enseignants pour faire découvrir les métiers du froid à leurs élèves (Description ci-dessous – livrets à la demande)
- [Plaquettes ONISEP](#) « Nos métiers » destinées aux jeunes (Exemplaires papiers à la demande)
- Site 100% dédié à nos métiers (Description ci-dessous) : www.ton-avenir-en-froid-clim.fr

Concernant le Kit pédagogique, il est organisé comme suit :

- le livret à destination des élèves contenant plusieurs rubriques interactives
- le livret à destination des enseignants avec le mode d'emploi, tous les outils de préparation des cours
- le livret de présentation des actions de la branche du froid présentant les différentes carrières, etc.

Concernant le site ton-avenir-en-froid-clim.fr :

Ce site est dédié à la promotion des filières du froid, de la cuisine professionnelle et du conditionnement de l'air. Le public, jeune et moins jeune, peut ainsi

s'informer sur le secteur (la branche, les entreprises et les salariés) et sur ses différents métiers :

- Technicien(ne) d'intervention / Frigoriste (dépannage, SAV, maintenance)
- Technicien(ne) / Installateur(trice) en Froid, Cuisine Professionnelle et/ou Conditionnement de l'Air
- Chargé(e) d'affaires / Technico-commercial(e) spécialisé(e) dans le Froid et/ou le Conditionnement de l'Air
- Chargé(e) d'études spécialisé(e) en efficacité énergétique
- Auditeur(trice) énergétique
- Ingénieur(e) Frigoriste

Les formations pour accéder aux métiers sont également mises en avant à travers une carte France / DOM-TOM interactive et évolutive en fonction des besoins de l'internaute