

Comprendre et entretenir le fonctionnement d'un équipement de froid commercial

COMMENT A ÉTÉ PENSÉE CETTE FORMATION ?



Ce module est un socle de connaissances indispensable pour élargir vos compétences aux chambres froides (CHR, traiteurs, collectivités...) en commençant par leur entretien annuel.

Il vous servira aussi de base pour le test d'aptitude (**F9 catégorie I** ou **IV**) ainsi que pour le module de **dépannage (F18)**.

POUR QUI ?

Climaticiens, électriciens, plombiers, ou tout autre corps du bâtiment.

PRÉREQUIS D'ENTRÉE :

Avoir des connaissances en électrotechnique ou avoir suivi le **module E8** : "Savoir lire un schéma électrotechnique et en réaliser le câblage"

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de cette formation, le participant devra être capable de :

- ▶ Comprendre le fonctionnement de base d'un équipement frigorifique d'une chambre froide positive.
- ▶ Être en capacité de régler les différents organes de sécurité et de régulation
- ▶ Elaborer une proposition de maintenance préventive d'un équipement frigorifique

DURÉE

21 heures sur 3 jours

Présentiel inter-entreprises

CONTENU

JOUR 1

Test d'entrée en formation pour validation des prérequis

- Compréhension le fonctionnement d'un circuit frigorifique
- Régler des organes de sécurité : les pressostats HP BP
- Comprendre le rôle et fonctionnement d'un régulateur
- Comprendre le rôle d'un dégivrage en froid commercial positif
- Comprendre les différents branchements d'un compresseur monophasé

JOUR 2

- Calculer surchauffe et sous-refroidissement
- Comprendre le fonctionnement d'une régulation pump-down
- Comprendre les étapes d'un dégivrage en froid négatif
- Etudier la programmation simple d'un régulateur
- Travailler sur un coffret de régulation monté sur l'équipement frigorifique

JOUR 3

- Définition et objectif d'une maintenance générale, organigramme et explication des différents types de maintenance
- Point sur les normes de sécurité alimentaire et la prévention des accidents
- Élaboration d'une proposition de maintenance préventive annuelle
- Réaliser une maintenance préventive annuelle et traçabilité

Test de fin de vérification des acquis

MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

50% théorie – 50% pratique en atelier équipé.

Exposé vidéoprojeté, étude de cas, échange d'expérience, pratique sur installation réelle, remise d'un support de cours.

SUIVI & VALIDATION

Evaluation de l'atteinte des objectifs :

Test en fin de formation de type QCM

Auto-évaluation lors du questionnaire de satisfaction par le participant

Validation finale :

Certificat de réalisation

Certification partielle possible :

sans objet

Statistiques de performance :

Taux de satisfaction 2024/2025 : 100%

FORMATEUR

Lionel NICOLAS

Formateur en froid commercial

CÔTÉ PRATIQUE

 Un bloc-notes et un stylo offerts. Tenue d'atelier (bleu, chaussures de sécurité, gants et lunettes). Le client peut venir avec son propre matériel s'il le souhaite.

 IF2P - 5 Avenue Gay Lussac - Bât D2 - Parc d'activités Descartes - 33370 Artigues-près-Bordeaux

 8h30-12h30 / 13h30-16h30

 Entre 3 et 8 personnes

 Déjeuners libres

 Liste d'hôtels à proximité [ici](#)

 Parking gratuit

 En situation de handicap ? Consultez notre FAQ [ici](#)

ÉQUIVALENCES, DÉBOUCHÉS, PASSERELLES

Équivalences : Néant

Débouchés : Frigoriste

Passerelles : Néant

Consultez notre **FOIRE AUX QUESTIONS** pour plus de renseignements !

TARIF :

735,00 € net/personne

FINANCER LA FORMATION

Consultez notre page dédiée au moyens de [FINANCEMENT](#)

N° CARIF : 00521392

CERTINFO : non

FORMACODE : 22624

RNCP ou RS : néant

SE RENSEIGNER, S'INSCRIRE

Dates, nombre de places en temps réel, inscription par CB ou devis gratuit en ligne (onglet "Nos Formations")

 05.56.37.44.40

 contact@if2p-evolution.com
