

## Réaliser l'entretien des chambres froides

### COMMENT A ÉTÉ PENSÉE CETTE FORMATION ?

---



L'entretien des chambres froides est crucial et règlementé pour garantir leur bon fonctionnement, leur longévité et la sécurité des denrées qu'elles contiennent.

### POUR QUI ?

Techniciens souhaitant évoluer vers de la maintenance d'installation.

### PRÉREQUIS D'ENTRÉE :

Identifier les usages d'une chambre froide, connaître les 5 maillons de la chaîne du froid, différencier le froid positif et le froid négatif, connaître le principe de fonctionnement et le cycle frigorifique d'une chambre froide **ou** avoir suivi le **module F12** "Comprendre et contrôler le fonctionnement d'une chambre froide". Attestation d'aptitude, catégorie I (**module F9**) et Habilitation électrique (**module E10**) **obligatoires**.

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Connaître les différentes maintenances en froid commercial
- Effectuer une maintenance efficace et conforme aux normes

### DURÉE

**14 heures sur 2 jours**

Présentiel inter-entreprises

## CONTENU

---

Test d'entrée en formation pour validation des prérequis

### 1- Importance d'un entretien préventif

Garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires  
Prolonger la durée de vie des équipements  
Prévenir les pannes coûteuses  
Appliquer la législation concernant l'étanchéité fluidique

### 2- Point sur les normes de sécurité alimentaire

HACCP : fréquence de nettoyage (quotidien, hebdomadaire, périodique) et zone de nettoyage, prévention de la moisissure et des mauvaises odeurs  
ISO 22000 : gestion de la sécurité des denrées alimentaires  
Contrôle des températures réglementaires de conservation  
Obligation réglementaire de l'enregistrement des températures

### 3- Point sur la prévention des accidents

Sécurité des personnes travaillant en chambre froide  
Gestion des risques électriques et de gaz réfrigérants (informations générales)

### 4- Vérification et maintenance préventive des équipements

Inspection des compresseur, condenseur, évaporateur et détendeur  
Contrôle d'étanchéité d'une installation  
Contrôle de la pression du système  
Nettoyage et entretien des moteurs ventilateurs  
Nettoyage des cuves ou bacs condensat  
Contrôle de la régulation et alarmes en froid commercial  
Maintenance et contrôle électrique des armoires de commande

### 5- Enregistrement et suivi de l'entretien

La GTC (Gestion Technique Centralisée)  
Suivi des interventions et des inspections  
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 2025/2026 : à venir


## 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 :

560,00 € net/personne

## FINANCER LA FORMATION

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

N° CARIF : 00521394


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](mailto:contact@if2p-evolution.com)


\*\*\*


**14 heures sur 2 jours**  
Présentiel inter-entreprises


Tarif :  
560,00 € net/personne

## 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](#)

## 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](mailto:contact@if2p-evolution.com)



L'entretien des chambres froides est crucial et réglementé pour garantir leur bon fonctionnement, leur longévité et la sécurité des denrées qu'elles contiennent.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Connaître les différentes maintenances en froid commercial
- Effectuer une maintenance efficace et conforme aux normes

## POUR QUI ?

Public visé :

Techniciens souhaitant évoluer vers de la maintenance d'installation.

Prérequis d'entrée :

Identifier les usages d'une chambre froide, connaître les 5 maillons de la chaîne du froid, différencier le froid positif et le froid négatif, connaître le principe de fonctionnement et le cycle frigorifique d'une chambre froide **ou** avoir suivi le **module F12** "Comprendre et contrôler le fonctionnement d'une chambre froide". Attestation d'aptitude, catégorie I (**module F9**) et Habilitation électrique (**module E10**) **obligatoires**.

## FORMATEUR

Lionel NICOLAS (Formateur en froid commercial)

## MOYENS ET MÉTHODES PRÉVUS, ÉVALUATION

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.

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 2025/2026 : à venir

## FINANCER LA FORMATION

Consultez notre page dédiée au moyens de **FINANCEMENT**

N° CARIF : 00521394

CERTINFO : non

FORMACODE : 22624

RNCP ou RS : néant

## QUEL CONTENU ?

Test d'entrée en formation pour validation des prérequis

### 1- Importance d'un entretien préventif

Garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires  
Prolonger la durée de vie des équipements  
Prévenir les pannes coûteuses  
Appliquer la législation concernant l'étanchéité fluïdique

### 2- Point sur les normes de sécurité alimentaire

HACCP : fréquence de nettoyage (quotidien, hebdomadaire, périodique) et zone de nettoyage, prévention de la moisissure et des mauvaises odeurs  
ISO 22000 : gestion de la sécurité des denrées alimentaires  
Contrôle des températures réglementaires de conservation  
Obligation réglementaire de l'enregistrement des températures

### 3- Point sur la prévention des accidents

Sécurité des personnes travaillant en chambre froide  
Gestion des risques électriques et de gaz réfrigérants (informations générales)

### 4- Vérification et maintenance préventive des équipements

Inspection des compresseur, condenseur, évaporateur et détendeur  
Contrôle d'étanchéité d'une installation  
Contrôle de la pression du système  
Nettoyage et entretien des moteurs ventilateurs  
Nettoyage des cuves ou bacs condensat  
Contrôle de la régulation et alarmes en froid commercial  
Maintenance et contrôle électrique des armoires de commande

### 5- Enregistrement et suivi de l'entretien

La GTC (Gestion Technique Centralisée)  
Suivi des interventions et des inspections  
Test de fin de vérification des acquis

## ÉQUIVALENCES, DÉBOUCHÉS, PASSERELLES

Équivalences : Néant

Débouchés : Frigoriste

Passerelles : Néant

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

## SUITE DE PARCOURS

### FORMATIONS FROID COMMERCIAL

