

Réaliser l'entretien des chambres froides

14 heures sur 2 jour(s)

Présentiel

Tarif net p/pers : **560,00 €**

Pour les intra voir en page suivante.

COTÉ PRATIQUE

✂ Tenue d'atelier (bleu, chaussures de sécurité, gants et lunettes). Le client peut venir avec son propre matériel s'il le souhaite.

📍 IF2P EVOLUTION, 176 rue Achard, bâtiment C1 33300 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

<https://www.if2p-evolution.com/fr/formations-disponibles>

☎ 05.56.37.44.40

✉ 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 (frigoriste)

MOYENS ET METHODES 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 de 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 : à venir

FINANCER LA FORMATION

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

N°CARIF : 00521394
CERTIFINFO 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 fluide
 - 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 détenteur
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

EQUIVALENCES, DÉBOUCHÉS, PASSERELLES

Equivalences : Néant

Débouchés : Frigoriste

Passerelles : Néant

Consultez notre FOIRE AUX QUESTIONS pour plus de renseignements !

INTRA ENTREPRISE (1 groupe constitué uniquement de vos collaborateurs)

Tarif net p/session : Sur devis.

SUITE DE PARCOURS - Vous pouvez compléter votre parcours par nos autres modules du parcours que vous pouvez retrouver ci-après :

FORMATIONS FROID COMMERCIAL

