





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, 5 Avenue
Gay Lussac, bât. D2 33370
Artigues-près-Bordeaux

② 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 <u>ICI</u>

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

description: description of the contact @if2p-evolution.com

description



L'entretien des chambres froides est crucial et règlementé 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 ?**

<u>Public visé</u>: Techniciens souhaitant évoluer vers de la maintenance d'installation.

<u>Prérequis d'entrée</u>: 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

<u>Méthodes pédagogiques</u> : 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.

<u>Evaluation de l'atteinte de objectifs</u> : Test en fin de formation de type QCM

Auto-évaluation lors du questionnaire de satisfaction par le participant

<u>Validation finale</u>: Certificat de réalisation <u>Certification partielle possible</u>: sans objet

Statistiques de performance :

Taux de satisfaction 2025/2026 : à venir



PROGRAMME DE FORMATION Mis à jour le 05/08/2025

CODE F17

FINANCER LA FORMATION

Consultez notre page dédiée aux moyens de <u>FINANCEMENT</u>

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 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

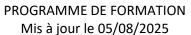
Nettoyage des cuves ou bacs condensat

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







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

