



ACQUÉRIR LES COMPÉTENCES DE BASE EN PRATIQUE DES CIRCUITS FRIGORIFIQUES

LES FORMATIONS CONTINUES :

Les formations continues que nous vous proposons s'adressent en priorité aux salariés. Ce sont des formations pour débiter ou se perfectionner dans les métiers des cuisines professionnelles. Cette formation destinée à tous les personnels (diplômés ou non) voulant manipuler des fluides frigorigènes ou faire des interventions sur les équipements de réfrigération, de climatisation et de pompe à chaleur (maintenance, dépannage, installation, démantèlement des équipements). Cette formation permet de découvrir les bases essentielles du métier de frigoriste.

PROGRAMME

1. Principes de base de la réfrigération :

- Température.
- Chaleur et transfert de chaleur.
- Changement d'état.
- La relation pression/température d'un fluide.

2. Les fluides frigorigènes courants :

- Différents types, sécurité, normalisation.
- Comportement avec l'huile.

3. Les composants d'une installation simple :

- Compresseurs, détendeurs, évaporateurs, condenseurs.
- Thermostats, pressostats.

4. Le cycle de réfrigération :

- Évolution du fluide.
- Surchauffe, sous refroidissement.
- Niveaux de température et Δk d'échange des échangeurs.

PRÉREQUIS

Bases d'électrotechnique.

OBJECTIFS

- Maîtriser le fonctionnement d'un circuit frigorifique simple de moins de 2kg en fluide frigorigène.
- Effectuer des opérations de maintenance courantes.
- Effectuer le réglage des différents composants.

LES + DE LÉA-CFI

- + Des plateformes pédagogiques de dernière génération.
- + Un interlocuteur formation continue LÉA-CFI dédié pour vous accompagner dans la définition de vos besoins de formation.



DURÉE
5 JOURS



DATES & DÉLAI
À consulter sur le site : www.lea-cfi.fr



CAMPUS
Campus Orly
5 Place de la Gare des Saules
94310 Orly



TARIF / FINANCEMENT
À consulter sur le site : www.lea-cfi.fr

Une école de



**CCI PARIS ILE-DE-FRANCE
EDUCATION**

MODALITÉS

Pédagogiques & Pratiques

- Travaux pratiques par binôme :
 - Pose des manomètres.
 - Mesures des pressions et des températures.
 - Contrôle du bon fonctionnement de l'installation.
 - Ouverture du circuit frigorifique.
 - Tirage au vide et contrôle d'étanchéité du circuit.
 - Charge et complément de charge en fluide frigorigène.
 - Réglage des différents composants.

Évaluations

- Évaluations tout au long de la formation
- Tour de table des attentes et besoins des différents participants
- Une attestation de suivi et/ou de réussite.

CHIFFRES CLÉS

93 %

des stagiaires satisfaits sur l'ensemble des formations continues en 2023.

INFORMATIONS PRATIQUES

Moyens d'accès

- R.E.R. Ligne C
- TRAM Ligne T9

Stationnement

- Gratuit sur le campus.

Restauration

- A la charge du participant, accès au self-service de l'établissement possible.

Équipement nécessaire

- Pour les stages comportant des travaux pratiques, un vêtement de travail et des chaussures de sécurité sont nécessaires (et tout EPI - Equipement Protection Individuelle - obligatoire à la formation).

Profil des candidats

- Personnels devant assurer la maintenance de machines frigorifiques de moins de 2 kg de fluide frigorigène.



SITUATION DE HANDICAP

Si vous avez besoin d'adapter des moyens de la formation en raison d'une situation de handicap, merci de nous le faire savoir dès l'inscription. Accessibilité aux locaux.

CONTACT

Anissa LOUNICI
Ingénieure d'Affaires
alounici@lea-cfi.fr
06 58 51 05 51

LÉA-CFI

Campus Orly
5 Place de la Gare des Saules
94310 Orly

JE CANDIDATE SUR

www.lea-cfi.fr (FC)