

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT ET BASES DU DÉPANNAGE DES APPAREILS DE CUISSON DE COLLECTIVITÉ

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 apprendre à effectuer des diagnostics en cas de dysfonctionnement d'appareils de cuisson afin de proposer une ou plusieurs solutions de dépannage.

PROGRAMME

- Plaques et fours à gaz.
- Fours électriques.
- Plaques à induction.
- Fours à micro-ondes.
- Lecture de schémas et de diagrammes.
- Méthode de dépannage.
- Applications pratiques :
 - Démontage et remontage des principaux composants
 - Mise en application par une recherche de panne.

PRÉREQUIS

Niveau CAP ou BEP en électrotechnique ou alors 1 an d'expérience dans une entreprise.

OBJECTIFS

- Effectuer la maintenance des différents appareils de cuisson (électrique ou gaz) pour du matériel de collectivités.
- Étudier leur fonctionnement, les différents schémas de câblage et diagrammes fonctionnels.

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
3 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

- Apport théorique (40% de la formation) : étude théorique avec support matériel.
- Travaux pratiques (60% de la formation) : mise en application pratiques sur différents systèmes de climatisation permettant une exploitation instantanée au sein de l'entreprise.
- Présentiel.

Évaluations

- Évaluations en fin de formation avec un tour de table.
- 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

- Techniciens de maintenance des entreprises d'installation et maintenance dans les domaines des cuisines professionnelles.
- Techniciens d'entretien devant assurer le bon fonctionnement d'un parc d'appareils de collectivités.



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)