

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire doit avoir la capacité de :

- Savoir réaliser un contrôle d'étanchéité, la maintenance et l'entretien des installations frigorifiques, mettre en service un équipement ;
- Maîtriser les opérations de mise en service, maintenance et exploitation des systèmes de climatisation ;
- Se préparer au passage de test pour l'obtention de l'attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes Famille 1 – Catégories I.

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne amenée à manipuler du fluide frigorigène en intervenant sur les climatiseurs et les pompes à chaleur.

PRÉREQUIS

- Des connaissances en froid, climatisation et PAC ou expérience professionnelle dans le domaine ;
- Bonne connaissance du brasage.

MODALITÉS D'ADMISSION

Après réception de la fiche d'inscription, vous serez convoqué à un entretien qui confirmera votre admission.

MODALITÉS DE FORMATION

Formation en présentiel.

DURÉE

5 Jours

- Formation théorique : 4 jour
- Formation pratique : Une journée
- Tests : Une demi-journée

NOMBRE DE PLACES DISPONIBLES

12 places

COÛT DE LA FORMATION

2 150 euros HT

LIEU DE LA FORMATION

QUALI-FORMATION
4 Allée du carré 92230
GENNEVILLIERS

CONTACTS

QUALI-FORMATION
4 Allée du carré
92230 GENNEVILLIERS
contact@quali-formations.fr

Secrétariat

Tél : 01 47 91 14 08

PROGRAMME

Jour 1 / Jour 2: Formation théorique

- Les unités normalisées ;
- Les caractéristiques de base des systèmes thermodynamiques ;
- L'exploitation des tableaux et graphiques ;
- La fonction des principaux composants
- Les fluides frigorigènes ;
- L'incidence sur l'environnement des fluides frigorigènes.

Jour 3 / Jour 4 : Formation théorique et travaux pratiques

- Technologie des composants frigorifiques ;
- Régulation et sécurité des installations frigorifiques ;
- Entraînement au QCM ;
- Effectuer les contrôles préalables à la mise en service d'une installation frigorifique ;
- Mettre en service et effectuer la maintenance d'un composant du circuit frigorifique ;
- Contrôler l'étanchéité du circuit frigorifique ;
- Réaliser une brasure sur un circuit frigorifique.

Jour 5 : Préparation aux examens

Évaluations théorique et pratiques

ACTIVITE	DURÉE DE L'ÉPREUVE Théorique par candidat	DURÉE DE L'ÉPREUVE Pratique par candidat
Catégorie I	1 heure	2,5 heures

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Théorie : Support dynamique cours et tests
- Plateforme : Installations, appareils de mesures, outillage
- Ateliers : Equipement et outillage

ÉVALUATIONS

- Évaluation théorique : QCM.
- Évaluation pratique : Sur installations frigorifiques (Banc d'essais) + brasage.
- Délais de transmissions des résultats: 1 mois max

Important :

- Pièces d'identité obligatoire
- Les EPI sont obligatoires (lunettes de protection, chaussures de sécurité, gants et blouson-veste).
- L'accès aux salles d'examen sera refusé pour les retards de plus de 15 minutes.