

Réaliser l'entretien des équipements frigorifiques


14 heures sur 2 jour(s)



Présentiel inter-entreprises
Tarif net p/pers : **560,00 €**




L'entretien des chambres froides est crucial et règlementé pour garantir leur bon fonctionnement, leur longévité et la sécurité des denrées qu'elles contiennent.


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 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

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 le fonctionnement d'un équipement frigorifique de chambre froide". Attestation d'aptitude (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

Étude de cas, échange d'expérience, pratique sur installation réelle.

Evaluation de l'atteinte des objectifs : Test en fin de formation de type QCM

Validation finale : Certificat de réalisation

Certification partielle possible : non

Statistiques de performance :

Taux de satisfaction : à venir en 2025

FINANCER LA FORMATION

Consultez notre page dédiée aux
moyens de FINANCEMENT

N°CARIF : 00521394
CERTIFINFO non
FORMACODE : 22624
NSF : 227s
Code ROME : I1306
RNCP ou RS : néant

QUEL CONTENU ?

- 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 fluïdique
- 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 chambres froides
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

EQUIVALENCES, DÉBOUCHÉS, PASSERELLES

Equivalences : Néant
Débouchés : Frigoriste
Passerelles : Néant

Consultez notre FOIRE AUX QUESTIONS pour plus de renseignements !

SUITE DE PARCOURS - Pour monter en compétences, nous vous conseillons ce parcours de formation

