

APTITUDE A LA MANIPULATION DES FLUIDES FRIGORIGENES

Certification inscrite au RS5638

VALEUR AJOUTEE

Obtenez votre SESAME pour travailler dans les métiers du froid !

OBJECTIFS

Identifier les caractéristiques et les contraintes d'utilisation des fluides frigorigènes

Réaliser les procédures de manipulation, récupération, charge et changement de fluides frigorigènes

Préparer la qualification obligatoire liée à la réalisation d'opérations sur un équipement contenant du fluide frigorigène

Préparer et valider l'attestation d'aptitude à manipuler les fluides frigorigènes

INTERVENANT

Intervenant disposant d'une expertise en froid et manipulation de fluides

DATES - DUREE

- Du 02 au 04/04/25 du 06 au 08/08/25 EST
- Durée : 25 heures 21h + 4h d'évaluation
- Jours: 3.5 journées
- Horaires: de 8h30 -12h00 et 13h00 16h30
- Lieux de formation : CMA Formation Saint André, Rue Comorapoullé et CMA Formation de Sainte Clotilde. Avenue S. GIMART.

CMA FORMATION

Centre de Saint André 0262 46 62 00

tormationcontinue.est@cma-reunion.fr

www.artisanat974.re

CMA FORMATION

TARIF ET FINANCEMENTS EVENTUELS

Tarif: 1 250€

375 € tarif artisan sous réserve de prise en charge FAFCEA Accompagnement aux démarches de financement : Chef d'entreprise : FAFCEA ; Salarié : OPÉRATEUR DE

COMPÉTENCE, Demandeur d'emploi : France Travail

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -15 date de démarrage de la formation.

Démarrage de la formation à partir de 6 stagiaires et maximum 10.

PUBLICS ET PRE-REQUIS

Frigoristes, créateurs d'entreprises, artisans, chefs d'entreprises artisanales, demandeurs d'emploi...

Tout opérateur amené à manipuler des fluides frigorigènes Être titulaire d'un diplôme et/ou d'une qualification en Froid et Climatisation, justifier d'une expérience professionnelle significative.

Être équipé des EPI suivants : tenue de travail, gants, casque et chaussures de sécurité

MÉTHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formationplateaux techniques

Méthodes actives et participatives en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte également du niveau des stagiaires

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil et positionnement - Les fondamentaux - Production du froid - Technologie du matériel et techniques de manipulation de l'outillage - Intervention sur un circuit frigorifique - Manipulation des fluides - Mise en situation de récupération - Bilan et évaluation

MODALITES D'EVALUATION

Positionnement de départ Mise en situation pratique Questionnaire de satisfaction à chaud Certificat de réalisation

En cas de de difficultés liées à un handicap, merci de nous contacter afin d'établir des modalités d'accessibilités et d'adaptations de la formation.



