



**Formacode : 22605 - Code Rome : I1306**



## TOUT SUR LE FROID

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### NIVEAU

Niveau de sortie : sans niveau spécifique

### NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation : attestation des acquis de formation

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 21 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 21h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 08/11/2017 au 10/11/2017.

### LIEUX DE FORMATION

GMTI94

Lycée Maximilien PERRET

Place San Benedetto del Tronto

94140 Alfortville

Tél : 01 43 53 52 30

### CONTACT

Sonia Zakine

### OBJECTIFS

- Connaître les phénomènes physiques en action dans une machine frigorifique
- Comprendre le fonctionnement d'une machine frigorifique et connaître ses règles d'installation
- Réaliser et interpréter des mesures à l'occasion d'une mise en service.
- Pouvoir dialoguer avec un frigoriste

### PRE-REQUIS

Positionnement : pédagogique.

Connaissances de base en chauffage

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

### MODALITES DE RECRUTEMENT

Entretien

Inscriptions du 02/03/2017 au 08/11/2017 au Lycée Maximilien PERRET à Alfortville.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Contactez le Greta qui propose la formation

Cours du jour

### CONTENUS

- ▶ Principe de la production frigorifique (rappels sur les grandeurs physiques de base, changements d'état physique, cycle frigorifique, règles générales d'installation)
- ▶ Les fluides frigorigènes utilisés en climatisation (relation pression/température, contraintes techniques et réglementaires)
- ▶ Les outils spécifiques du frigoriste (démonstration par un formateur)
- ▶ Formation pratique : relevés, identifications des composants, des points de mesure et de contrôle, visualisation des conséquences d'un excès ou d'un défaut de charge en fluide frigorigène, contrôle des performances