



MANIPULATEUR  
DE FLUIDES FRIGORIGÈNES

**Qualiopi**  
processus certifié

La certification qualité a été délivrée au titre  
de la catégorie "Actions de formation"

MISE À NIVEAU DE THERMODYNAMIQUE  
(PRÉ-REQUIS : FORMATION AAF OU QUALIPAC)

## Informations générales

### Durée :

3 jours de formation soit 21 heures.

### Participants :

Maximum 12 participants.

### Publics :

Pour les installateurs venant d'autres milieux professionnels que celui du froid ou du génie climatique.

### Prérequis :

Aucun prérequis n'est exigé sous réserve d'une bonne maîtrise de la langue française.

### Moyens d'évaluation des prérequis :

Néant.

### Intervenants :

Formateur expérimenté et diplômé dans le domaine du froid.

### Accessibilité handicapé :

Sur demande.  
(Contact de notre référent handicap)

### Délais d'accès :

Planning de formation disponible sur notre site internet ou nous contacter via téléphone ou mail.

### Taux de réussite 2019 :

100 % de réussite.

### Méthodes et supports pédagogiques :

Supports de cours et vidéo projecteur.  
Plateformes pédagogiques.  
Support de cours remis sur clé USB.

## Objectifs

Appréhender les principes physiques régissant les techniques de thermodynamique dans un système froid.

Ce stage à valeur de «prérequis» afin de présenter l'épreuve d'évaluation à l'attestation d'aptitude ou pour la formation QualiPAC.

## Contenu de la formation

### Formation théorique

- Unités physiques
- Le bilan thermique
- Pressions Températures
- Energie – Travail – Chaleur – Puissance
- Enthalpie – Entropie
- Les états et leurs phases
- Relation pression température
- Le diagramme anthalpique
- Le diagramme de l'air humide
- Le cycle et la réversibilité
- La constitution d'un circuit frigorifique
- La loi d'eau ou flottante

### Travaux pratiques

- Les différents groupes de transferts de fluides frigorigènes
- Les règles de sécurité de récupération
- Les diverses méthodes de récupérations
- Paramètres favorisant la qualité et la rapidité de récupération
- Les procédures de transfert des fluides et des huiles frigorigènes
- Le tirage au vide des installations
- Les technique de brasage

## Moyens d'évaluation des acquis

Evaluation pédagogique : QCM discuté et Corrigé.



contact@cerer.fr



04 42 56 42 99



cerer.fr



**CERER**

Organisme de Formation & CFA