

PROG02 V250110 SIRET 323 733 386 00045 DA 93 13 123 99 13

## Informations générales

### Durée :

3 jours de formation soit 21 heures.

### En présentiel

Tarif : Nous consulter

### Participants :

Maximum 8 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 :

Entretien avec le responsable pédagogique

### Intervenants :

Formateur expérimenté et diplômé dans le domaine du froid.

### Accessibilité handicapé :

Sur demande auprès de notre référent handicap M. ALEN Gaetan (04 42 56 42 99)

### Délais d'accès :

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

### Indicateur 2024 :

Taux de réussite au 1er passage : 100%

### 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.  
Une note de 50% doit être obtenue pour valider.

**Une vérification d'identité aura lieu au cours de la formation.**