

LES FONDAMENTAUX DU CO2. 2

Description du programme

A l'issue de la formation les participants seront en mesure de :

Maîtriser le CO2

Interpréter les diagrammes enthalpiques des différents cycles thermodynamiques du CO2

Employer la technologie du matériel au CO2

Identifier les risques et les mesures de sécurité à prendre

Apprécier la réglementation des équipements sous pression

Durée :

Durée : 14.00 heures - 2.00 jour(s)

Horaires : De 9H00 à 12H30 et de 14h00 à 17H30

Lieu :

LA FORMATION FRIGORIFIQUE - 607 Chemin de l'Orée des Bois - La Gare - ZA de Bron - 83660 CARNOULES

Profils des apprenant(e)s :

- Chef d'entreprise
- Chef de service
- Technicien de montage et de maintenance
- Bureau d'études

Prérequis

- Connaissances sur le fonctionnement du circuit frigorifique

Objectifs pédagogiques

- Connaître le CO2 en tant que fluide frigorigène
- Différencier les applications du CO2
- Identifier la technologie du matériel au CO2
- Intégrer les mesures de sécurité en application du CO2
- Aborder la réglementation des équipements sous pression

Contenu de la formation

- . Pourquoi le CO2
 - - L'impact écologique du CO2
 - - L'intérêt du CO2
- . Caractéristiques du CO2
 - - Avantages et inconvénients
- . Applications du CO2
 - - SYSTÈME SUBCRITIQUE
 - * Cycle cascade
 - * Cycle pompé

PROGRAMME DE FORMATION (suite)



- - SYSTEME TRANSCRITIQUE
- * Désurchauffe
- * Récupération de chaleur
- . Sécurité des personnes
 - - Fiche toxicologiques
 - - Dangers
 - - Précautions à prendre
- . Réglementation des équipements sous pression

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

La formation sera assurée par Monsieur GONZALEZ ayant 30 ans d'expérience dans le domaine du froid commercial industriel, il dispense des formations dans le domaine du froid commercial industriel, sur nouvelles technologies au CO2 et la directive des équipements sous pression (DESP), lui-même étant une personne habilitée.

Moyens pédagogiques et techniques

- Salle de formation équipée de vidéoprojecteur, paper board, tableau blanc.
- Une plateforme technique de 250 m2 équipée de plusieurs typologies de systèmes frigorifiques, R 449 a, A2L et CO2.
- Documents et supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets en groupe ou/et individuel, jeux de rôle, quiz.
- Application de logiciel en ligne sur smartphone.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Production de documents et/ou manipulations en application des compétences visées.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

Modalités d'obtention :

Délivrance d'un certificat de réalisation de formation

Indicateur de résultats :

Taux de satisfaction client 93 %, taux d'accomplissement 100 %, taux d'abandon 0 %

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Nos formations pratiques ne sont pas appropriées aux personnes en situation de handicap, néanmoins nous étudierons les demandes au cas par cas et selon les besoins une réorientation sera proposée.

Équipement nécessaires :

Pour les stages comprenant des travaux pratiques : un vêtement de travail, des gants, des lunettes et un masque de protection ainsi que des chaussures de sécurité sont nécessaires.

LA FORMATION FRIGORIFIQUE - 113 CHEMIN LE CROS DE SAUVAN – 83660 CARNOULES

Tel : 06.68.40.82.34 – Mail : contact@laformationfrigorifique.com

SIRET 453 455 362 00021 - TVA Intracommunautaire N° FR74453455362

Enregistré sous le numéro d'activité 93830534083 auprès de la préfecture de la région PACA. Cet enregistrement ne vaut pas agrément