



N° Siret : 189 740 111 00019
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant
le public à mobilité réduite

« Avec La
Chambre de Métiers,
je me forme, j'avance »

Plus-value de la formation

centre agréé organisme
évaluateur

Validation

Attestation d'aptitude à la
manipulation des fluides
(si validation)

CONTACTS

Stephana.king-soon@cma-reunion.fr

samirah.vali@cma-reunion.fr

Tél. : 0262 46 62 00

URMA SAINT ANDRE

Rue Comorapoule,

Saint-André 97440

www.artisanat974.re/ www.reparer.re

www.monartisan.re

ATTESTATION D'APTITUDE A LA MANIPULATION DES FLUIDES FRIGORIGENES

RS 5638

URMA de SAINT ANDRE

DATE - DUREE

- Deux sessions en octobre : 23, 24 et 30 octobre 2023
 - ou 25, 26, 27 octobre 2023
 - (Evaluation du 02 au 08 novembre 2023) 4 candidats/jour
- Durée : 25 heures
- Tarif : Salarié et porteur de projet : 1000 € Chef d'entreprise artisanale : selon prise en charge
- Horaires : 8h-16h
- **Accompagnement aux démarches de financement :**
 - Chef d'entreprise : conseil de formation - FAFCEA
 - Salarié : OPÉRATEUR DE COMPÉTENCE
 - Demandeur d'emploi : Pôle Emploi, Conseil Régional...

MODALITES D'ACCES

- Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la formation.
- CV
- Test de positionnement

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

PUBLICS - 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

CONTENUS 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

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formation
- 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

MODALITES D'EVALUATION

- mise en situation
- Examen d'évaluation des fluides (théorie et pratique)

Intervenant

Intervenant disposant d'une expertise dans l'accompagnement des professionnels