

TECHNICIEN DU FROID & DU CONDITIONNEMENT D'AIR

Retrouvez toutes nos formations sur notre site web

BAC Pro.

NIVEAU 4

FORMATION SCOLAIRE

3 ANS



stjoseph-lasalle.fr | 02 43 39 16 80



La Formation

Elle permet d'acquérir des compétences techniques à travers les notions de mécanique des fluides, transferts thermiques et thermodynamiques, fluides frigorigènes et caloporteurs, ainsi que l'étude de la schématisation et du dimensionnement des réseaux frigorifiques et thermiques. Des habilitations fluidiques sont dispensées et valorisent le niveau des élèves. Des enseignements généraux complètent cette formation.



Les Objectifs

- ✓ Installer, mettre en service et dépanner les équipements dans les secteurs énergétiques du bâtiment, de la production et de la chaîne du froid industriel et commercial
- ✓ Intervenir sur les techniques assurant le conditionnement d'air, la climatisation et le confort thermique dans les locaux
- ✓ Intervenir sur les installations frigorifiques pour la conservation des denrées et fabrication de produits

ACCÈS

- ✓ Après une troisième
- ✓ Après un CAP du secteur

POURSUITES

- ✓ BTS Maintenance des systèmes
- ✓ BTS FED (*Fluides Énergies Domotique*)

EMPLOIS

Installateur des matériels frigorifiques et aérauliques, dans les entreprises de froid industriel, du secteur commercial, du secteur agroalimentaire et à destination des particuliers (*climatisation, pompe à chaleur...*)



Une formation particulièrement **appréciée** de la profession et **des entreprises** !

TECHNICIEN DU FROID & DU CONDITIONNEMENT D'AIR

Retrouvez toutes nos formations sur notre site web

BAC Pro.
NIVEAU 4

EN APPRENTISSAGE
1 AN

Les Objectifs

- ✓ Installer, mettre en service et dépanner les équipements dans les secteurs énergétiques du bâtiment, de la production et de la chaîne du froid industriel et commercial
- ✓ Intervenir sur les techniques assurant le conditionnement d'air, la climatisation et le confort thermique dans les locaux
- ✓ Intervenir sur les installations frigorifiques pour la conservation des denrées et fabrication de produits

DURÉE & MODALITÉS

- ✓ 12 mois en alternance CFA/Entreprise en fonction du parcours
- ✓ Entretien individuel et tests de recrutement

TARIFS & DÉLAIS

- ✓ Prise en charge des coûts de formation par l'opérateur de compétences, gratuité pour les apprentis
- ✓ Dans le mois qui suit l'entretien

MÉTHODES MOBILISÉES

- ✓ Mise en situation professionnelle en plateau technique
- ✓ Travaux pratiques, enseignements à distance
- ✓ Suivi de la formation des apprentis

RECRUTEMENT

- ✓ Avoir un niveau 3 du même secteur professionnel (CAP ou équivalent)
- ✓ Après une seconde
- ✓ Après avoir été positionné dans le cadre d'une réorientation ou reconversion

ÉVALUATION

- ✓ En contrôle continu et ou en cours de formation
- ✓ Examen final en cohérence avec le référentiel des certifications
- ✓ Certification possible par bloc

ACCESSIBILITÉ

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

CONTACT

Mme HUBERT
CFA Ste Catherine LE MANS
hubert.s@ets-stecatherine.fr



Des **habilitations fluidiques** sont dispensées et valorisent le niveau des élèves !