



## LES BASES DU FROID

### Objectifs :

- Acquérir les bases théoriques de thermodynamique, de dimensionnement, de fonctionnement et d'installation des appareils de froid industriel et commercial.

### Public concerné :

Artisans des métiers de l'électricité, du froid, du chauffage, de l'équipement des métiers de la GSM, des métiers de bouche et de la restauration.

#### Durée :

Stage de deux journées de formation théorique d'une durée de 14 h 00

#### Prérequis :

Formation de base nécessaire pour accéder aux stages pratiques et à l'évaluation.

#### Moyens pédagogiques :

Présentation diaporama  
Support de cours papier  
ou clé USB

#### Tarif :

2 jours : 375,00 € HT

#### Nb. participants :

5 à 8 personnes

### Programme :

1. Historique du froid
2. Le système MKSA
3. Les bases de la thermodynamique.
4. Les règles et modes de conservation :
  - température, positives, négative, congélation, surgélation
  - ventilation,
5. La réglementation sanitaire.
6. Rappel d'électricité
  - Les composants
    - La régulation
    - Les thermostats
7. Les matériels :
  - Différents types et modèles, à air, à eau
  - Composants
  - Fluides frigorigènes
  - Les chambres froides
  - Les réfrigérateurs, les conservateurs.....
  - Dimensionnement
  - Choix des composants

