



Frigoriste

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme chef d'entreprise frigoriste et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Durée: 3 ans

Pratique en entreprise obligatoire

Plus d'informations : 0800 85 210 - info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:

- 4^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
- 6^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
- Certificat d'apprentissage
- Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)

Formations adultes

Description

Domptez le froid et la chaleur

Appareils de climatisation, systèmes de réfrigération, pompes à chaleur, chambres froides... vous êtes un technicien spécialisé dans la fabrication, l'installation et la maintenance des systèmes frigorifiques et de climatisation.

Journée type

Vous assurez l'installation et l'entretien régulier du matériel de façon à garantir leur bon

fonctionnement et à optimiser leurs performances. Vous êtes en contact direct avec les clients et établissez un devis d'installation ou de réparation.

En cas de panne, vous étudiez l'installation, localisez le dysfonctionnement et remplacez les pièces défectueuses. Vous effectuez ensuite les réglages et la remise en service.

Vous intervenez dans les secteurs de la production du froid industriel et commercial, de la chaîne du froid pour la conservation des aliments et du conditionnement d'air.

Débouchés

Au bout de trois ans de formation, vous pouvez choisir de :

- Créer votre propre entreprise d'installation et de maintenance de systèmes frigorifiques et de climatisation
- Travailler comme salarié dans une société d'équipements frigorifiques ou de climatisation, dans l'industrie agroalimentaire, la restauration collective, les sociétés de maintenance...
- Vous perfectionner dans une technique propre au froid, à la construction ou à l'électricité

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être frigoriste ?

Vous devez être résistant au froid, autonome et perspicace.

Quelles qualités allez-vous développer pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens des responsabilités et de la précision et vous aurez acquis des compétences en gestion.

Détails sur la formation

Horaires

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

- 1^{ère} année (= année préparatoire) : samedi (09h00 à 16h30) + quelques jeudis (17h00 à 20h30) + quelques vendredis (17h00 à 20h30) + 8 lundis ou vendredis (17h30 à 21h00 : cours de soudure)
- 2^{ème} année : vendredi (09h00-16h30) + quelques jeudis (18h00-21h30)

- 3^{ème} année : vendredi (17h00-20h30) + quelques samedis (09h00-16h30)

Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires au programme de 2^{ème} et de 3^{ème} années.

Programme

Cours professionnels

1^{ère} chef d'entreprise (= année préparatoire) (256h)

- Chantier et atelier (24h)
- Équipement hydraulique (60h)
- Commandes électriques et régulation (48h)
- Soudo-brasage (32h)
- Mise en service (20h)
- Dépannage (16h)
- Finition (8h)
- Structure de chambres froides (24h)
- Climatisation (24h)

2^{ème} chef d'entreprise (144h)

- Analyse des besoins (24h)
- Bilan thermique (60h)
- Gestion chantier (12h)
- Gestion des frais et projet (8h)
- Installation frigogène (40h)

3^{ème} chef d'entreprise (140h)

- Installations de chambres froides sur véhicules (20h)
- Electricité et régulation (20h)
- Gestion technique d'un chantier (8h)
- Climatisation bâtiment (12h)
- Informatique (16h)
- Marketing et service après-vente (8h)
- Gestion des frais et projets (12h)
- Gestion maintenance (8h)
- Conditionnement d'air HVAC (8h)
- Réglementation environnementale (8h)
- Suivi du projet en entreprise (20h)

Cours de gestion (160h réparties sur les 2 dernières années)

- Esprit d'entreprendre
- Création d'entreprise
- Législation

- Stratégie commerciale
- Gestion commerciale
- Comptabilité
- Fiscalité
- Plan financier

Organisation de la formation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- En concluant une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice
- En étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez
- En bénéficiant d'un stage non rémunéré d'un nombre d'heures de pratique minimum obligatoire si vous êtes dans l'impossibilité de répondre à l'une des deux situations reprises ci-dessus.

Vous pouvez être dispensés de cette obligation d'occupation dans la profession si vous êtes :

- Titulaire d'un certificat d'apprentissage dans la profession,
- Titulaire d'un diplôme technique ou professionnel dans la profession,
- Occupé ou ayant été occupé dans la profession 2 années à temps plein sur les 6 dernières années.

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion. Ces titres donnent l'accès à la profession pour les métiers protégés.