

Obligations des exploitants d'installations de production de froid ou de climatisation

APPRÉHENDER L'ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTAIRE ET LES BONNES PRATIQUES D'EXPLOITATION



1 jour - 7 heures

Public

- Exploitants, responsables de maintenance ou QHSE ou méthode ou supply chain alimentaire, techniciens maintenance.

Prérequis

- Avoir des connaissances de base des systèmes de production de froid ou de climatisation.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Etudes de cas.
- Expériences et travaux dirigés.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

- Inter : Voir planning sur le site www.cemafruid-formation.com
- Intra : nous contacter

Objectifs

- » Savoir évaluer la conformité réglementaire d'une installation de production de froid ou de climatisation.
- » Savoir exploiter au mieux une installation de production de froid ou de climatisation.

Programme

- » L'environnement réglementaire des installations de production de froid ou de climatisation et ses enjeux.
- » La particularité du froid dans le secteur alimentaire (Paquet Hygiène, HACCP, GBPH, règlement 37/2005).
- » La performance énergétique et les coûts d'exploitation des installations de production de froid ou de climatisation.
- » L'entretien et ses bonnes pratiques.
- » Les particularités des installations utilisant des fluides de type A2L, A3 ou B.

Acquis de la formation

- » Savoir identifier les obligations réglementaires applicables à une installation de production de froid ou de climatisation.
- » Savoir mettre en place ou maintenir la conformité réglementaire.
- » Savoir définir un plan de maintenance incluant les bonnes pratiques.
- » Savoir prévoir les investissements futurs pour maintenir une bonne exploitation.

Document délivré à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.