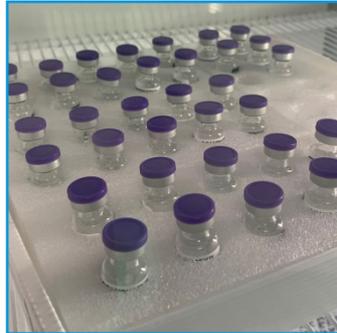


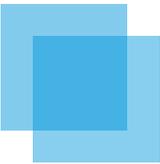
Catalogue

FORMATION



2024





Bienvenue



Le Président

Laurent
LACCHIA

Le groupe Tecnea-Cemafrroid s'est donné pour mission de **construire la confiance dans la performance du froid et de la climatisation** pour la santé, l'alimentation, la sécurité et le bien-être des populations.

Avec plus de 8 000 clients dans plus de 40 pays, nous fournissons des services d'accompagnement à des professionnels et des industriels de différentes tailles, allant des petites et moyennes entreprises aux multinationales et administrations.

Cemafrroid Formation, certifié Qualiopi, vous accompagne

À travers notre filiale Cemafrroid Formation, qui est certifiée Qualiopi dans la catégorie "Actions de formation", nous proposons des formations pour permettre aux utilisateurs et aux professionnels du froid d'acquérir les compétences et les qualifications nécessaires.

Nos stages s'adressent à tous les niveaux de personnel, des dirigeants aux opérateurs, et visent à promouvoir une utilisation efficace du froid, à enseigner les bonnes pratiques, à maîtriser les risques et à assurer la sécurité des personnes, ainsi qu'à garantir la conformité réglementaire. Nous croyons que ces étapes sont essentielles pour optimiser les performances économiques et environnementales tout en réduisant les risques.

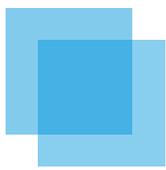
Des modules inter-entreprises disponibles également en intra et sur mesure

Nous proposons des modules de formation inter-entreprises, qui peuvent également être adaptés en intra-entreprise pour répondre à vos besoins spécifiques. Notre catalogue couvre divers sujets liés au froid et aux compétences transverses, tels que l'utilisation du froid, les réglementations et normes en vigueur, la métrologie, la sécurité et les produits de santé thermosensibles. Ce catalogue sert également de base pour concevoir des programmes de formation sur mesure, en collaboration avec vous, afin de répondre à vos besoins spécifiques.

Une plateforme de formation à distance : Dataform®

Cemafrroid Formation propose également Dataform®, une plateforme d'information, de formation et d'évaluation. Cette plateforme fournit des informations complémentaires et facilite l'apprentissage de vos équipes, leur permettant ainsi de compléter leur formation de manière flexible.

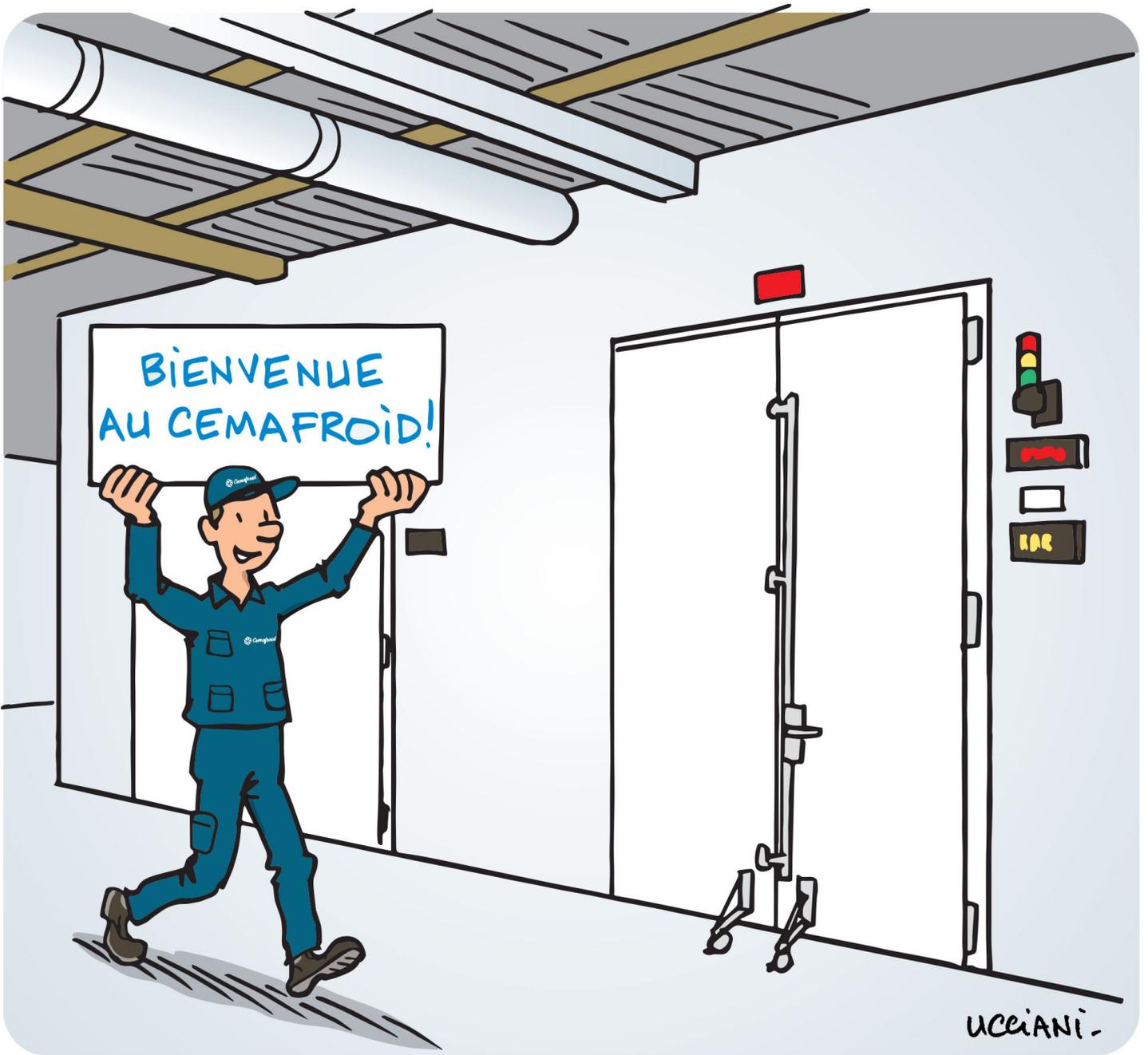
Nos équipes sont à votre disposition pour vous aider à trouver la meilleure solution de formation adaptée à vos besoins, en mettant l'accent sur la réactivité, la fiabilité et la confiance. N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de vos besoins en matière de formation.

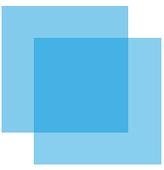


Sommaire

Bienvenue.....	2
Sommaire.....	3
Le groupe Tecnea.....	6
Notre expertise au service de la formation...	7
Dataform : formation à distance	10
Certification Qualiopi	11
Lieu de formation.....	11
Nos modules Maîtrise Générale du Froid	15
Nos modules Chaine du Froid Alimentaire ...	23
Nos modules Chaine des produits de santé..	31
Nos modules Métrologie.....	41
Nos modules Froid et Environnement.....	47
Nos modules sur le levage	57
Informations Pratiques	81

**LE FROID EST INDISPENSABLE POUR
GARANTIR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES
PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE SANTÉ ET
LE BIEN-ÊTRE DES PERSONNES TOUT EN
RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT.**





Notre organisme de formation

Le groupe Tecnea



Depuis 70 ans à vos côtés, le futur du froid s'écrit toujours avec Tecnea-Cemafruid.

Notre vision

Le froid est la garantie indispensable de qualité et de sécurité pour l'alimentation, la santé et le bien-être des populations dans le respect de l'environnement pour nourrir et soigner 9 milliards d'hommes en 2050.

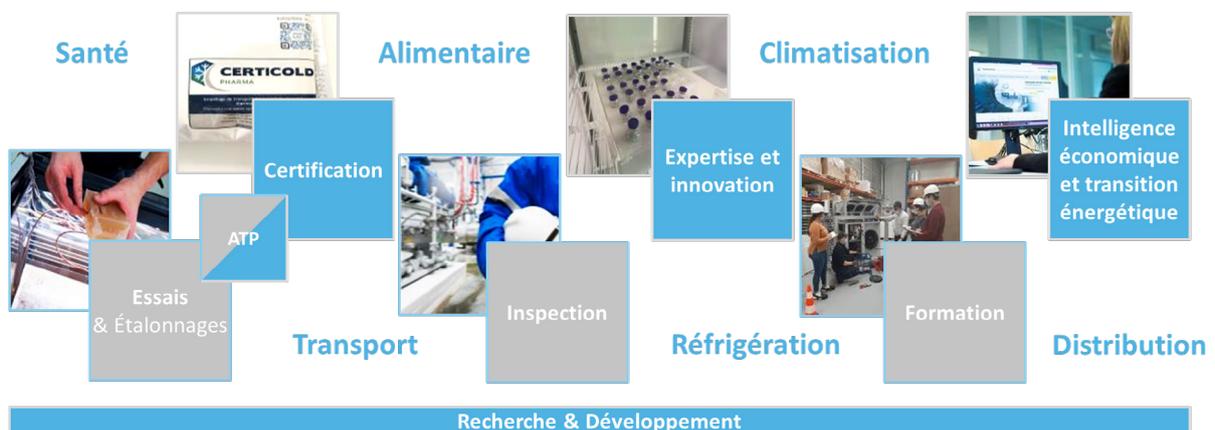
Notre mission

Construire la confiance dans la performance du froid et de la climatisation pour la santé, l'alimentation, la sécurité et le bien-être des populations.

Nos valeurs

Le groupe Tecnea-Cemafruid est présent dans de nombreux domaines d'activités et s'appuie sur ses valeurs pour offrir à ses clients des prestations irréprochables.

- Indépendance
- Confiance et impartialité
- Responsabilité
- Esprit d'équipe



Nos marques et labels

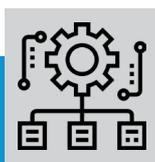


Pour répondre à notre mission et accompagner nos clients dans la maîtrise du froid, nous nous appuyons sur notre filiale Cemafruid Formation qui, au fil des années, a réussi à bâtir un ensemble de forces, qui sont le socle de sa réussite.



Nos experts formateurs

Près de 120 experts, formateurs et responsables pédagogiques constituent la première richesse de notre groupe.



Nos plateformes techniques

Des plateformes techniques et des laboratoires mobiles pour des formations pratiques.



Nos outils numériques

Des plateformes numériques dédiées pour les formations et l'information.

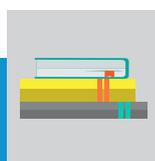
Notre politique qualité

La qualité de nos prestations de formation au coeur de notre politique et reconnue par la certification Qualiopi



Notre présence internationale

Des formations disponibles et dispensées à travers le monde : Amérique du Nord, Océan Indien, Europe...



Nos éditions et documentations

Des guides techniques et guides pratiques, de la documentation dédiée, et des supports et livrets pédagogiques de qualité.

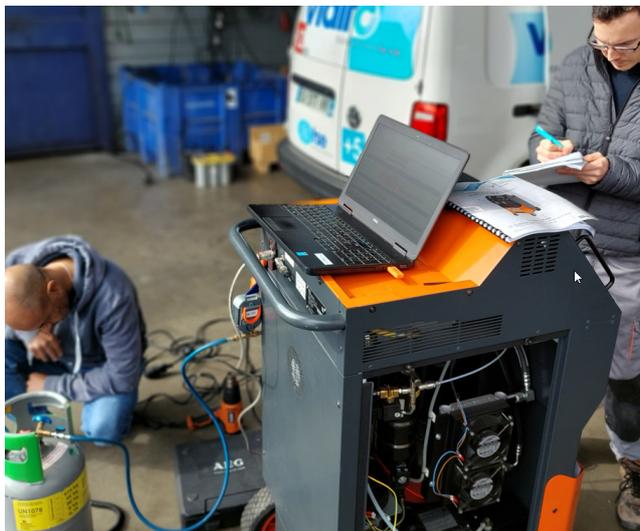
Nos experts et notre réseau

Nos quelques 120 experts constituent la première richesse de notre groupe.

Des expériences variées

Les femmes et les hommes du groupe Tecnea ont des parcours professionnels et des expériences dans de nombreux domaines et secteurs d'activités tels que l'industrie, la recherche, la physique chimie, la qualité, la formation, etc. De très nombreux experts seniors enrichissent également nos équipes et contribuent à l'amélioration permanente de notre savoir-faire.

La variété et la diversité de ces parcours nous permettent de couvrir de nombreux domaines d'excellence et de vous proposer des contenus pédagogiques toujours actualisés et répondant au mieux à vos besoins et aux évolutions réglementaires.



Des compétences complémentaires

Docteurs, ingénieurs et techniciens, constituent le cœur de notre équipe d'experts. Tous les métiers du froid et de la climatisation sont couverts par leur expertise : thermodynamique, transport frigorifique, management, économie, logistique, métrologie, produits de santé, denrées périssables, levage, fluides frigorigènes...

Une ouverture sur le monde

Avec plus de 15 nationalités et près de 20 langues parlées, notre équipe pluriculturelle est à même de bâtir des parcours de formation à travers le monde et d'en adapter le contenu aux spécificités culturelles de chacun de nos clients.

Nos formateurs : experts et pédagogues

Nos formateurs sont des professionnels intervenant dans leurs domaines d'expertise technique. Ils sont également rompus à l'enseignement supérieur à l'Université ou dans des écoles d'ingénieurs. Leurs compétences pédagogiques sont par ailleurs régulièrement entretenues par le biais de sessions internes de formations de formateurs, mettant l'accent sur des techniques et méthodes pédagogiques innovantes.

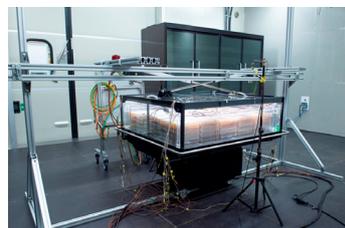


Nos plateaux techniques de formation

Nos moyens pour des formations pratiques

Afin de faciliter l'apprentissage pratique en complément de la théorie, le groupe Tecnea-Cemafruid met à disposition des plateformes techniques de formation. Celles-ci comprennent :

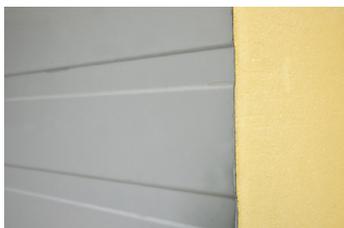
- Des équipements fixes :
 - ➔ Bancs pédagogiques fonctionnant au CO₂ ou avec des fluides HFC,
 - ➔ Installations frigorifiques qui utilisent le CO₂ et l'ammoniac,
 - ➔ Bancs d'essais pour meubles frigorifiques...



- Des équipements mobiles :
 - ➔ Véhicules de transport équipés pour des formations sur les sites de nos clients.
 - ➔ Véhicules frigorifiques pour les formations sur le transport sous température dirigée.
 - ➔ Bancs dédiés aux formations sur le levage : chariots élévateurs, hayons élévateurs, nacelles...
 - ➔ Petits conteneurs, meubles frigorifiques de vente...



- Des échantillothèques :
 - ➔ Panneaux, d'isolants, de composants frigorifiques...



- Des outillages et malettes d'instruments :
 - ➔ Outillages de frigoristes : manomètres, détecteurs de fuites...
 - ➔ Thermomètres, indicateurs et enregistreurs de température...
 - ➔ Mallettes Hydrotest® d'outillages pour la vérification des engins de levage.
 - ➔ Mallettes Certicold pour les essais sur les véhicules pharma.

Nos outils numériques

Une plateforme digitale de formation

Dans le but de toujours mieux répondre aux besoins de ses clients, le groupe Tecnea a créé une plateforme numérique de formation et d'information en ligne, DATAFORM®, qui offre plus d'une cinquantaine de modules de formation sur le froid et le levage.



Cette plateforme permet aux utilisateurs de suivre des cours en ligne à leur propre rythme, ainsi que des enseignements à distance. Elle sert également d'outil de création de contenus de formation et de support que nos formateurs utilisent pour réaliser leur formation, qu'elles soient en présentiel ou à distance. L'application est "responsive", vous pouvez y accéder depuis votre ordinateur, votre tablette et votre smartphone.

Une plateforme d'information

DATAFORM® constitue également une plateforme d'information et de ressources documentaires qui met à disposition de nombreux éléments pour nos stagiaires et les apprenants externes tels que des textes de réglementations, des documents, des vidéos, des rapports d'études, des présentations, des ouvrages, etc...



Une plateforme d'évaluation et de réalisation de Quiz

DATAFORM® est également un outil d'évaluation qui permet de tester les compétences et les connaissances des stagiaires dans le cadre d'un processus de certification de personnes.

Des quiz sont également paramétrables pour réaliser les tests de positionnement en début de formation et les évaluations des acquis en fin de formation.

Digitalisation n'est pas synonyme de déshumanisation. Toute notre équipe formation se tient à votre disposition pour vous aider à vivre une expérience enrichissante avec DATAFORM®.



Accéder à la plateforme
DATAFORM



Notre politique qualité

La qualité au coeur de notre politique

Depuis sa première accréditation COFRAC obtenue en 1995, le groupe Tecnea-Cemafruid poursuit une politique qualité pour toutes ses prestations.

La formation n'échappe pas à cette philosophie : Cemafruid Formation a été référencée Datadock en 2017. Elle a également obtenu la certification Qualiopi "actions de formation" en 2021. Cette certification atteste du sérieux et de la qualité des formations dispensées par l'Expert du froid.

Nos formations sont ainsi éligibles aux financements d'organismes publics, tels que les OPCO ou les régions.



Nos implantations et lieux de formation

Nos formations peuvent être réalisées sur les différentes implantations du groupe Tecnea :

- à Fresnes (94) en région Parisienne, lieu de notre principal plateau de formation,
- à Cestas (33) en région Bordelaise,
- à Saint-Pierre de la Réunion (974) dans l'Océan Indien,
- à Casale Monferrato sur le site de Tecnea Italia dans la région d'Alexandrie en Italie,
- à Montréal sur le site de Tecnea Canada en Amérique du Nord.



Pour les formations sur mesure et en intra, nos formations peuvent aussi être réalisées sur les sites de nos clients à travers le monde.

Nos éditions et documentations

Des ouvrages remis à nos apprenants

Nous mettons à la disposition de nos stagiaires, pour de nombreux modules, des guides de bonnes pratiques ou des guides techniques publiés par Cemafruid Formation ou par nos partenaires. Parmi ceux-ci se trouvent notamment :

- Le Guide ECLER des bonnes pratiques du transport frigorifique, édité par Cemafruid Formation.
- Le Guide des bonnes pratiques de la chaîne du froid des produits de santé, édité par l'AFF.
- Le Guide sur la Maîtrise de l'énergie dans le Froid Industriel, édité par l'ADEME.
- Le livre blanc sur les livraisons de nuit en logistique urbaine, édité par Cemafruid Formation.
- et bien d'autres...



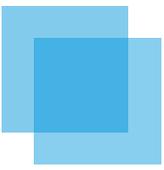
Des supports et livrets de stage de qualité

En complément de ces ouvrages, nous fournissons à nos stagiaires des supports pédagogiques sous la forme de livrets, afin de faciliter le suivi de la formation et d'en assurer l'efficacité sur le long terme.

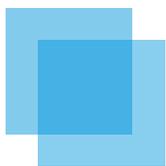


De la documentation toujours disponible et actualisée

Enfin, grâce notamment à notre plateforme DATAFORM®, nous mettons à la disposition de nos clients une documentation constamment actualisée.



Nos modules de formation



Sommaire de nos familles de formation



Maîtrise Générale du Froid	p 15
Chaîne du Froid Alimentaire	p 23
Chaîne des Produits de Santé	p 31
Métrologie	p 41
Froid et Environnement	p 47
Vérifications réglementaires des appareils de levage	p 57

Nos modules

Maîtrise générale du froid



MG1	Bases thermodynamiques du froid	p 16
MG2	Fluides "naturels" et alternatives aux HFC	p 17
MG3	Conduite d'une installation à l'ammoniac (NH ₃ -R717)	p 18
MG4	Conduite d'une installation au CO ₂	p 19
MG5	Bilan thermique et dimensionnement des installations frigorifiques et climatiques	p 20
MG6	Optimisation des consommations énergétiques d'une flotte d'engins de transport frigorifique	p 21
MG7	Livraison en ville sans bruit	p 22

Bases thermodynamiques du froid

CONNAÎTRE LES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT DES ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES



2 jours - 14 heures

Public

- Concepteurs, mainteneurs, utilisateurs d'équipements frigorifiques.
- Professionnels du froid qui souhaitent acquérir une connaissance théorique générale.
- Professionnels amenés à se confronter aux bases théoriques des métiers du froid.

Prérequis

- Toute personne ayant un profil technique avec une connaissance minimale en physique.

Moyens pédagogiques

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

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Connaître les techniques de production du froid et leurs enjeux.
- » Comprendre l'interaction avec les applications pour aborder un nouveau projet ou s'assurer d'une meilleure utilisation de l'effet frigorifique.

Programme

- » Les enjeux du froid et introduction théorique.
- » Le système frigorifique : cycle thermodynamique et diagramme de Mollier, composants essentiels.
- » Les différentes notions de chaleur.
- » Le comportement de l'air et le diagramme d'air humide.
- » Froid direct et froid indirect.
- » Les différentes architectures.
- » Approche des méthodes de dimensionnement.
- » L'environnement réglementaire dans le froid et la climatisation.

Acquis de la formation

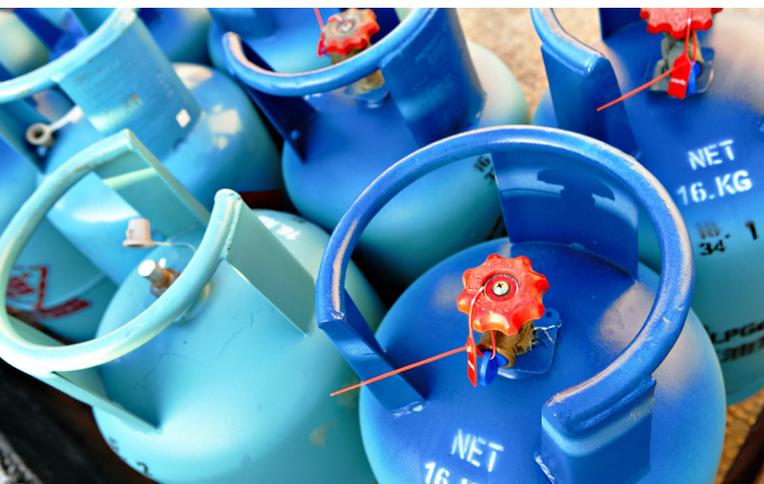
- » Comprendre les techniques de production de froid.
- » Savoir faire le choix des architectures techniques.
- » Savoir optimiser les coûts d'exploitation et la performance énergétique, dans le respect de l'environnement et de la réglementation.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Fluides “naturels” et alternatives aux HFC

ANTICIPER LES CONTRAINTES RÉGLEMENTAIRES LIÉES AUX FLUIDES FRIGORIGÈNES



2 jours - 14 heures

Public

- Responsables hygiène et sécurité des entreprises disposant d'équipements frigorifiques.
- Responsable réglementation ou QHSE.
- Ingénieurs et techniciens de maintenance exploitation d'installations frigorifiques et climatiques.

Prérequis

- Toute personne ayant une connaissance de base en froid et 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.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Savoir déterminer et proposer la meilleure solution de retrofit ou de changement de système frigorifique.
- » Aborder les fluides alternatifs aux HFC à fort PRG.
- » Répondre aux exigences du règlement F-Gaz.

Programme

- » Protocole de Kyoto et protocole de Montréal, la réglementation F-Gaz, le code français de l'environnement, et l'amendement de Kigali.
- » Les fluides réglementés en raison de leur impact sur l'effet de serre (HFC, HCFC, CFC).
- » La réglementation ICPE liée à l'usage de l'ammoniac comme réfrigérant.
- » La réglementation des équipements sous pression (ESP).
- » Les obligations des détenteurs d'installations contenant des fluides frigorigènes.
- » Le confinement.
- » Le retrofit des installations et nouveaux fluides A2L.
- » Les considérations à prendre en compte pour déterminer la solution la mieux adaptée aux besoins.
- » Les alternatives : avantages et inconvénients.
- » Les innovations technologiques.

Acquis de la formation

- » Acquérir un éventail de solutions pour devenir force de proposition auprès de ses clients ou faire un choix technique durable.
- » Savoir anticiper les contraintes réglementaires.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Conduite d'une installation à l'ammoniac (NH₃-R717)

PRÉPARER L'HABILITATION NH₃-R717 DE VOS INTERVENANTS



2 jours - 14 heures

Public

- Responsables hygiène et sécurité des entreprises de distribution de denrées alimentaires ou de produits de santé.
- Responsables logistiques et exploitants de plateforme de distribution frigorifique.
- Projeteurs, techniciens de bureaux d'études en froid et conditionnement d'air.
- Ingénieurs et techniciens de maintenance d'installations frigorifiques.

Prérequis

- Toute personne ayant une connaissance de base en froid et climatisation.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Apports théoriques.
- Mises en situation technique.
- 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

- » Connaître les composants essentiels d'une installation à l'ammoniac et les propriétés thermophysiques de l'ammoniac.
- » Comprendre les caractéristiques spécifiques d'une installation à l'ammoniac et notamment celles liées à la sécurité.
- » Maîtriser la réglementation impactant la conception et la maintenance d'une installation à l'ammoniac.

Programme

- » Le principe de fonctionnement d'une installation à l'ammoniac.
- » Les propriétés thermophysiques de l'ammoniac.
- » Le contexte réglementaire et normatif.
- » La sécurité des installations à l'ammoniac (NH₃-R717) (consignes, procédures, EPI).
- » Mise en situation : visite d'une installation à l'ammoniac.

Acquis de la formation

- » S'approprier les informations essentielles pour maîtriser le contexte réglementaire des installations fonctionnant à l'ammoniac.
- » Se préparer à l'habilitation à la sécurité des intervenants sur les installations à l'ammoniac (NH₃-R717).

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Conduite d'une installation au CO₂

CONNAÎTRE LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT D'UNE INSTALLATION AU CO₂



2 jours - 14 heures

Public

- Responsables hygiène et sécurité des entreprises de distribution de denrées alimentaires ou de produits de santé.
- Responsables logistiques et exploitants de plate-forme de distribution frigorifique.
- Projeteurs, techniciens de bureaux d'études en froid et conditionnement d'air.
- Ingénieurs et techniciens de maintenance d'installations frigorifiques.

Prérequis

- Technicien ou ingénieur ayant une connaissance de base en froid et climatisation.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Apports théoriques.
- Mises en situation technique.
- 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

- » Connaître les composants essentiels d'une installation au CO₂.
- » Définir les propriétés thermophysiques du CO₂.
- » Comprendre les caractéristiques spécifiques d'une installation au CO₂.
- » Introduire les installations en cascade.
- » Sensibiliser à la réglementation impactant la conception et la maintenance d'une installation au CO₂.

Programme

- » Le principe de fonctionnement d'une installation au CO₂.
- » Les enjeux environnementaux et les propriétés thermophysiques du CO₂.
- » Les typologies d'installation et les différents cycles.
- » Le contexte réglementaire et normatif (Marquage CE, suivi ESP des équipements en service, ...).
- » Les exigences de sécurité liées à l'usage de CO₂.
- » Visite d'une installation au CO₂ et mises en situation sur banc pédagogique CO₂.

Acquis de la formation

- » Connaître les architectures des cycles frigorifiques au CO₂.
- » Comprendre et savoir appliquer la réglementation des installations fonctionnant au CO₂.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Bilan thermique et dimensionnement des installations frigorifiques et climatiques

CONNAÎTRE L'ESSENTIEL DE LA RÈGLEMENTATION THERMIQUE DU BÂTIMENT



2 jours - 14 heures

Public

- Projeteurs, techniciens, bureaux d'études en froid et conditionnement d'air. Ingénieurs et techniciens.

Prérequis

- Disposer de notions de base sur la thermodynamique et la thermique du bâtiment.

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

- » Acquérir les notions de base permettant d'appréhender les réglementations thermiques du bâtiment dans les projets.

Programme

- » Introduction théorique et grandeurs utilisées.
- » L'environnement réglementaire dans le froid et la climatisation.
- » Les échanges thermiques.
- » Le diagramme de l'air humide.
- » Les méthodes de dimensionnements et les calculs.
- » Le bilan thermique en froid.
- » Le bilan thermique en climatisation.
- » Etudes de cas.

Acquis de la formation

- » Connaître la thermique du bâtiment.
- » Savoir intégrer le bâtiment dans un projet de dimensionnement thermique d'une installation de froid ou de climatisation.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Optimisation des consommations énergétiques d'une flotte d'engins de transport frigorifique

MAÎTRISER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DES ENGIN DE TRANSPORT



2 jours - 14 heures

Public

- Concepteurs, acheteurs, responsables maintenance d'équipement de transport frigorifique.
- Responsables logistiques, exploitants de plateforme de distribution frigorifique et de flottes de transport.

Prérequis

- Connaissance du secteur du transport en particulier des engins frigorifiques.

Moyens pédagogiques

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

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Connaître les paramètres influençant la consommation énergétique des engins en distribution frigorifique : inertie thermique, déperditions, ...
- » Mettre en place des bonnes pratiques dans l'organisation logistique et les modes opératoires du livreur pour réduire les déperditions énergétiques des caisses.

Programme

- » Les échanges thermiques, la consommation énergétique des installations frigorifiques de transport.
- » Adapter la conception des engins de transport aux types de produits distribués et aux contingences logistiques pour optimiser l'efficacité énergétique des systèmes.
- » Intégrer dans la maintenance préventive des actions permettant d'améliorer l'efficacité énergétique des engins de transport.

- » Intégrer des pratiques éco-responsables dans les procédures de distribution et de livraison des produits sous température dirigée tout en respectant les GBPH.

- » Étude de cas pratiques.

Acquis de la formation

- » Maîtriser la mesure de consommation énergétique du transport frigorifique et mettre en place les outils pour optimiser cette consommation.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Livraison en ville sans bruit

AMÉLIORER VOS FLUX LOGISTIQUES GRACE AU DÉCALAGE DES HEURES DE LIVRAISON. S'INSCRIRE DANS LES POLITIQUES DE LOGISTIQUE URBAINE DURABLE.



0,5 jour - 3,5 heures

Public

- Toute personne impliquée dans la livraison en horaires décalés.
- Responsables logistiques.
- Chefs d'équipe logistique.
- Coordinateurs transport ou logistique.
- Supply chain managers.
- Conducteurs livreurs.
- Réceptionnaires de magasins en centre-ville.

Prérequis

- Connaissance élémentaire en logistique.

Moyens pédagogiques

- Exposés théoriques.
- Etudes de cas / Visite technique.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Connaître les contraintes qu'impose la logistique du dernier kilomètre (livraison urbaine) des grandes villes et métropoles.
- » Intégrer les contraintes matérielles et réglementaires dans un schéma logistique en milieu urbain et permettant l'obtention des labels Certibruit.

Programme

- » Les réglementations locales de circulation et leur impact sur la logistique urbaine.
- » Impact des nouveaux modes de distribution des produits sur la logistique du dernier kilomètre (e-business, livraison en horaires décalés...) en ville.
- » Les technologies des engins de transport et autres pour un usage urbain dans le domaine de la distribution des marchandises (Certification Piek...).
- » Les nuisances du transport en milieu urbain, la livraison de nuit, le label Certibruit.
- » Les bonnes pratiques de livraison.

Acquis de la formation

- » Connaître les bonnes pratiques pour effectuer des livraisons en horaires décalés en respectant les règles de mise en place.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation / Carte Certibruit.
- » Charte individuelle Certibruit.

- » **CemaFroid Formation est mandaté par l'association Certibruit pour réaliser les formations nécessaires à l'obtention des labels Certibruit**



Nos modules

Chaîne du froid et hygiène alimentaire



CF1	Chaîne du froid alimentaire : Les bonnes pratiques HACCP	p 24
CF2	Règlementation ATP (Transport frigorifique)	p 25
CF3	Opérateur Centres de Tests ATP	p 26
CF4	Règlementation en hygiène alimentaire	p 27
CF5	Bonnes pratiques du transport frigorifique pour conducteurs livreurs	p 28
CF6	Bonnes pratiques de la livraison du dernier kilomètre sous température dirigée	p 29
CF7	Dimensionnement d'un engin de transport frigorifique multi-température	p 30

Chaîne du froid alimentaire : Les bonnes pratiques HACCP

ADOPTER LES BONNES PRATIQUES POUR ASSURER LA CHAÎNE DU FROID DES DENRÉES PÉRISSABLES



2 jours - 14 heures

Public

- Fabricants de matériels pour le froid alimentaire.
- Responsables transport et logistique supply chain en alimentaire.
- Responsables produits frais et surgelés dans la distribution alimentaire et la restauration.

Prérequis

- Connaissance du domaine de la distribution des denrées alimentaires.

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.cemafrroid-formation.com
- Intra : nous contacter.

Objectifs

- » Appréhender le contexte de la chaîne du froid et les textes réglementaires de base.
- » Identifier et connaître les différents maillons de la chaîne du froid et leur pratique.

Programme

- » Contexte de la chaîne du froid.
- » Introduction :
 - Le paquet Hygiène.
 - L'HACCP.
 - Chimie et microbiologie alimentaire.
- » Les réglementations applicables aux différents maillons :
 - Les points de rupture de charge.
 - L'entreposage.
 - Le transport.
 - La distribution.
- » Les bonnes pratiques.

Acquis de la formation

- » Adopter les pratiques permettant de limiter les risques sanitaires liés à la chaîne du froid.
- » Connaître les acteurs concourant à la qualité de la chaîne du froid.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Règlementation ATP (transport frigorifique)

COMPRENDRE LA RÈGLEMENTATION LIÉE AU TRANSPORT FRIGORIFIQUE



2 jours - 14 heures

Public

- Constructeurs d'engins frigorifiques, réfrigérants ou isothermes.
- Gestionnaires d'une flotte d'engins de transport frigorifique.
- Encadrement commercial et technique des centres de tests.
- Utilisateurs de matériel de transport sous température dirigée.
- Administration.

Prérequis

- Techniciens, ingénieurs, gestionnaires et commerciaux ayant des connaissances des engins de transport frigorifique et de la chaîne du froid dans le domaine alimentaire.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Etudes de cas.
- Évaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Connaître et maîtriser les concepts réglementaires applicables aux engins de transport soumis aux dispositions de l'ATP et de la réglementation française associée (Code rural).

Programme

- » Domaine d'application de la réglementation et desserte locale.
- » L'accord international ATP, le système français de délivrance des attestations de conformité technique.
- » Le référentiel applicable aux constructeurs d'engins de transport sous température dirigée, aux petits conteneurs et aux emballages de transport.
- » Le contrôle en service des engins de transport sous température dirigée et des petits conteneurs.

Acquis de la formation

- » Maîtriser la réglementation, aussi bien en France qu'à l'étranger, applicable aux engins de transport sous température dirigée.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Opérateur Centres de Tests ATP

SAVOIR RÉALISER LES TESTS SUR LES ENGIN DE TRANSPORT FRIGORIFIQUE EN SERVICE



2 jours - 14 heures

Public

- Techniciens intervenant sur la réalisation des tests pour le contrôle en service des engins.
- Responsables et gestionnaires de centre de tests.
- Administration.

Prérequis

- Connaissance des engins de transport frigorifique.
- Savoir utiliser un tableur.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas.
- Les stagiaires devront se munir d'une calculatrice (ou d'un PC avec tableur).
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.
- Matériel : véhicules frigorifiques et instruments de mesure (enregistreur et sonde).
- Accès à DATAFRIC®.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Savoir réaliser des tests conformément aux référentiels applicables et maîtriser les paramètres ayant une influence sur ces tests.
- » Demander des renouvellements d'attestations ATP.

Programme

- » Théorie
 - Rappel du cadre de la réglementation, de l'accord ATP et des systèmes de procédures de contrôles d'engins et de tests.
 - La classification ATP des engins et règles de marquage.
 - Le référentiel applicable au contrôle en service des engins de transport sous température dirigée et des petits conteneurs : les documents ATP, les marquages des engins, le contrôle visuel.
 - Les procédures de test des différents types d'engins et l'analyse des résultats.
 - Les mesures, les différents tests et les contrôles de température.
- » Pratique
 - Programmer un test.
 - Contrôle visuel.
 - Réalisation d'un test (instrumentation, programmation, réalisation).
 - Réalisation des calculs avec une calculatrice ou un tableur ; analyse des résultats et conclusion du test.
 - Usage de l'application DATAFRIC® pour les demandes d'attestation de conformité technique.

Acquis de la formation

- » Savoir réaliser des tests conformément à la réglementation.
- » Demander des renouvellements d'attestations ATP.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Règlementation en hygiène alimentaire

APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP EN INTÉGRANT LA CHAÎNE DU FROID



2 jours - 14 heures

Public

- Responsables hygiène et sécurité des entreprises de distribution de denrées alimentaires ou de GMS (Grandes et Moyennes Surfaces).
- Responsables de site logistique sous température dirigée.
- Responsables qualité, hygiène et sécurité des entreprises de distribution ou de transport sous température dirigée.

Prérequis

- Connaissance élémentaire sur la chaîne du froid des aliments.

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.cemafrroid-formation.com
- Intra : nous contacter.

Objectifs

- » Connaître le contexte réglementaire relatif à l'hygiène alimentaire et à la sécurité sanitaire des aliments.
- » Savoir mettre en place les protocoles permettant d'assurer l'hygiène alimentaire.

Programme

- » Les réglementations :
 - Le paquet hygiène.
 - La conformité des engins de transport.
 - Le règlement 37/2005, etc.
- » Le plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- » Le protocole HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et synthèse des guides de bonnes pratiques hygiène applicables.
- » Applications sous la vision température :
 - Identification, analyse et diagnostic des points critiques.
 - Système de surveillance, contrôles et traçabilité.
 - Retour d'expérience.

Acquis de la formation

- » Assurer la conformité de ses activités aux exigences réglementaires du paquet hygiène.
- » Intégrer la chaîne du froid dans la méthode HACCP.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Bonnes pratiques du transport frigorifique pour conducteurs livreurs

CONNAÎTRE LES RÈGLEMENTATIONS ET LES MEILLEURES PRATIQUES DU TRANSPORT SOUS TEMPÉRATURE DIRIGÉE



1 jour - 7 heures

Public

- Conducteurs livreurs du transport frigorifique.
- Coordinateurs transport ou logistiques
- Référents techniques.

Prérequis

- Connaissances de base en logistique sous température dirigée, transport ou distribution.

Moyens pédagogiques

- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Appréhender le contexte de la chaîne du froid alimentaire, des produits de santé et les textes réglementaires de base.
- » Connaître les bons choix et les bonnes pratiques du transport frigorifique pour renforcer la chaîne du froid et réduire la consommation d'énergie.

Programme

- » Le transport frigorifique :
 - Les produits sous température dirigée, les acteurs de la chaîne du froid, le transport sous température dirigée, l'économie du transport frigorifique.
- » La réglementation et les normes :
 - Le paquet hygiène et la sécurité sanitaire, la réglementation et la traçabilité des températures, l'accord ATP, la réglementation F-Gaz, le contrat-type de transport sous température dirigée, les bonnes pratiques de distribution pharmaceutique (BPD), la sécurité des équipements de levage.
- » Les moyens de transport frigorifique :
 - Le camion frigorifique, la cellule isotherme, les sources de froid, la métrologie légale, les accessoires.
- » Les bonnes pratiques des opérations de transport frigorifique :
 - Le chargement, la distribution et le déchargement, la traçabilité des températures, l'entretien et la maintenance.

Acquis de la formation

- » Connaître les réglementations de base du transport des denrées périssables et produits de santé.
- » Assurer une chaîne du froid performante tout en réduisant la consommation énergétique.
- » Savoir choisir et entretenir les équipements et accessoires des engins sous température dirigée.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Bonnes pratiques de la livraison du dernier kilomètre sous température dirigée

CONNAÎTRE LES RÈGLEMENTATIONS ET LES MEILLEURES PRATIQUES DU TRANSPORT SOUS TEMPÉRATURE DIRIGÉE



1 jour - 7 heures

Public

- Conducteurs livreurs de la livraison du dernier kilomètre des produits sous température dirigée.
- Coordinateurs transport ou logistiques
- Référénts techniques.

Prérequis

- Cette formation ne nécessite pas d'expérience préalable.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas.
- Matériel : véhicule frigorifique, pyromètre, divers enregistreurs de température et containers thermomoulés.
- Evaluation des acquis de la formation par Quiz.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Appréhender le contexte de la chaîne du froid alimentaire et des produits de santé.
- » S'informer sur les textes réglementaires de base.
- » Connaître les bons choix et les bonnes pratiques du transport sous température dirigée pour renforcer la chaîne du froid de la livraison du dernier kilomètre.

Programme

- » Le transport frigorifique :
 - Les produits sous température dirigée, les acteurs de la chaîne du froid, le transport sous température dirigée, l'économie de la livraison du dernier kilomètre des produits sous température dirigée.
- » La réglementation et les normes :
 - Le paquet hygiène et la sécurité sanitaire, la réglementation et la traçabilité des températures, l'accord ATP, la réglementation F-Gaz, les bonnes pratiques de distribution pharmaceutique (BPD).
- » Les moyens de transport frigorifique :
 - Le camion frigorifique, la cellule isotherme, les sources de froid, la métrologie légale, les accessoires, les containers et autres applications spécifiques à la livraison du dernier kilomètre.
- » Les bonnes pratiques des opérations de transport frigorifique :
 - Le chargement, la distribution, et le déchargement, la traçabilité des températures, l'entretien et la maintenance.

Acquis de la formation

- » Connaître les réglementations de base du transport des denrées périssables et produits de santé.
- » Assurer une chaîne du froid performante et écologiquement responsable.
- » Savoir choisir et entretenir les équipements et accessoires des engins sous température dirigée.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Dimensionnement d'un engin de transport frigorifique multi-température

SAVOIR APPLIQUER LES DISPOSITIONS DE L'ATP RELATIVES AU DIMENSIONNEMENT



2 jours - 14 heures

Public

- Constructeurs d'engins de transport frigorifique.
- Carrossiers.
- Fabricants de groupes frigorifiques.
- Techniciens intervenant pour le compte des autorités compétentes.

Prérequis

- Connaissances de base de l'ATP et du fonctionnement d'un engin de transport frigorifique.

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.cemaFroid-formation.com
- Intra : nous contacter.

Objectifs

- » Connaître et maîtriser le bilan thermique et dimensionner des équipements de transport sous température dirigée : emballages, camionnettes, camions, conteneurs...
- » Connaissance des isolants et des sources de froid.

Programme

- » Bases de la thermique.
- » Bilan thermique / échanges.
- » Le coefficient K.
- » Les principes de fonctionnement des groupes multi-températures.
- » La méthode de dimensionnement des équipements de transport sous température dirigée multi-températures selon l'ATP.
- » Cas d'études et dimensionnements réels d'équipements :

- Engins mono-températures.
- Engins multi-températures.

- » Utilisation d'un outil de dimensionnement.

Acquis de la formation

- » Savoir intégrer dans le choix des groupes à compression, les caractéristiques thermiques.
- » Savoir respecter les critères de dimensionnement de l'ATP pour les engins multi-températures.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Nos modules

Chaîne du froid des produits de santé



PS1	Règlementations de la chaîne du froid des produits de santé (BPDG...)	p 32
PS2	Maîtrise de la chaîne du froid des produits de santé thermosensibles	p 33
PS3	Chaîne du froid des produits sanguins	p 34
PS4	Stabilité des produits de santé : Gestion des TOR et utilisation de la MKT	p 35
PS5	Stockage et transport des produits de santé en colis réfrigérants	p 36
PS6	Chaîne du froid des échantillons biologiques	p 37
PS7	Chaîne du froid des échantillons de laboratoires	p 38
PS8	Vérification de véhicules Certicold Pharma en centres de tests qualifiés	p 39

Règlementations et normes de la chaîne du froid des produits de santé (BPD...)

RESPECTER LA RÉGLEMENTATION POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS DE SANTÉ THERMOSENSIBLES



1 jour - 7 heures

Public

- Professionnels du transport (loueurs, transporteurs, constructeurs de matériel) souhaitant se spécialiser dans la pharma.
- Professionnels de la pharma connaissant déjà les BPD et souhaitant connaître les normes et le matériel.

Prérequis

- Connaissance du marché pharmaceutique.
- Manipulation ou gestion de produits de santé thermo-sensibles.

Moyens pédagogiques

- Etudes de cas et exposés théoriques.
- Expériences et travaux dirigés.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Connaître et appliquer les BPDG (Guide de Bonnes Pratiques de Distribution en Gros des médicaments) et les réglementations françaises, européennes et internationales adéquates applicables à la chaîne du froid des produits de santé.

Programme

- » Produits de santé thermosensibles et température : obligations, enjeux et impacts.
- » Environnement réglementaire et normatif du laboratoire pharmaceutique jusqu'à la dispensation.
- » Le cadre réglementaire du transport, des emballages et du stockage.
- » La mesure des températures : traçabilité et métrologie.
- » Les obligations dans les installations fixes.

Acquis de la formation

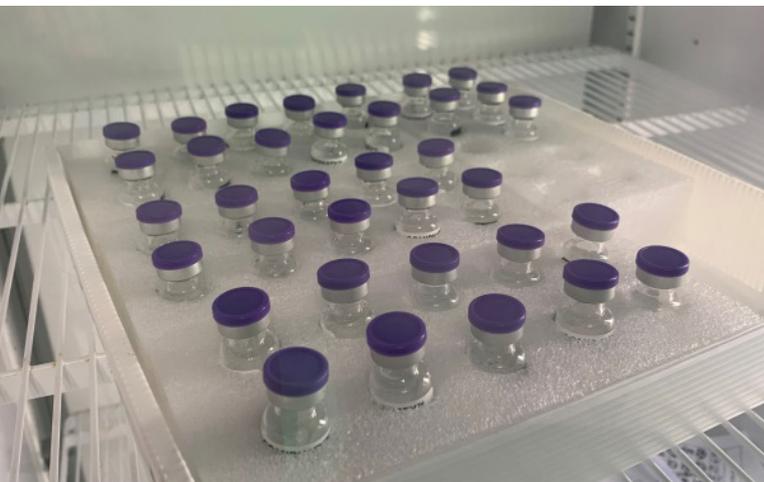
- » Garantir la conformité des produits de santé thermosensibles à la réglementation.
- » Optimiser la commercialisation dans le respect des exigences des autorités compétentes.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Maîtrise de la chaîne du froid des produits de santé thermosensibles

OPTIMISER LES PROCESSUS DE DISTRIBUTION ET DE PRODUCTION DES MÉDICAMENTS SENSIBLES À LA TEMPÉRATURE



1 jour - 7 heures

Public

- Intervenants de la chaîne du froid des produits de santé : cadres, Etam, managers de la gestion de la chaîne du froid.

Prérequis

- Connaissances des médicaments et du marché pharmaceutique.
- Manipulation ou gestion de produits de santé thermosensibles.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Camion frigo école certifié ATP et Cericold Pharma.
- Exposés théoriques.
- Etudes de cas pratiques.
- Expériences et travaux dirigés.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Connaître les bonnes pratiques.
- » Suivre et analyser les performances de la chaîne du froid.
- » Prendre des décisions en cas d'excursion de température.
- » Garantir une chaîne du froid maîtrisée.

Programme

- » Les effets de la température sur la stabilité des médicaments et domaine de connaissance.
- » Comment bien mesurer la température: température d'air et des médicaments, localisation des capteurs, vérification des moyens de mesure.
- » Comment analyser les alertes en cas d'excursion et les résultats de mesure et prendre les bonnes décisions.
- » Les bonnes pratiques de la chaîne du froid lors du transport (que faire et ne pas faire).
- » Les bonnes pratiques de la chaîne du froid dans les installations fixes : chambres froides, armoires, banques réfrigérées.

Acquis de la formation

- » Savoir optimiser les processus généraux de distribution et de production des produits de santé thermosensibles.
- » Savoir améliorer les pratiques.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Chaîne du froid des produits sanguins

ASSURER LA QUALITÉ DE LA CHAÎNE DU FROID DES PRODUITS SANGUINS



1 jour - 7 heures

Public

- Pharmaciens, cliniciens et préparateurs hospitaliers, personnel infirmier.
- Responsables logistique, sécurité, achat, prestataires, inspecteurs, personnels techniques de laboratoire, ingénieurs ...

Prérequis

- Pharmaciens, techniciens ou ingénieurs ayant des connaissances du milieu hospitalier et de la biologie médicale.

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

- » Acquérir les bases théoriques et mettre en place des méthodes pratiques pour assurer l'intégralité, la qualité et la sécurité de la chaîne du froid des produits sanguins.

Programme

- » Circuit logistique et effets de la température sur les produits sanguins.
- » Environnement réglementaire et normatif.
- » Les différents moyens de conservation et de transport des produits et leur bonne utilisation.
- » La traçabilité et la surveillance des températures : utiliser la bonne méthode.

Acquis de la formation

- » Savoir définir les meilleures conditions de stockage et de transport des produits au regard des bonnes pratiques, du choix du matériel et de la réglementation en vigueur.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Stabilité des produits de santé : Gestion des TOR et utilisation de la MKT

AMÉLIORER LA CHAÎNE DU FROID PAR UNE BONNE GESTION DES TOR (TIME OUT OF REFRIGERATION) ET DE LA MKT (TEMPÉRATURE CINÉTIQUE MOYENNE)



1 jour - 7 heures

Public

- Intervenants de la chaîne du froid des produits de santé : pharmaciens, responsables qualité, sécurité, logistique, prestataires, fournisseurs, fabricants, inspecteurs...

Prérequis

- Pharmaciens, techniciens ou ingénieurs ayant des connaissances du secteur pharmaceutique.

Moyens pédagogiques

- Test de positionnement en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Etudes de cas.
- Expériences et travaux dirigés.
- Evaluation des acquis de la formation.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Savoir estimer l'impact de l'exposition du produit de santé à des températures variables sur sa qualité et prendre des décisions.
- » Utiliser la Température cinétique moyenne (MKT).

Programme

- » Etude réglementaire des «quality guidelines» : tests de la stabilité ICH Q1A et Q1F.
- » Les bases de la thermique et des échanges : thermo-stabilité des produits de santé, la loi d'Arrhénius et le coefficient global de transfert thermique (k).
- » Définition des TOR (Temps Hors Réfrigération) et domaine de connaissances des médicaments.
- » Applicabilité de la MKT (Température cinétique moyenne) pour gérer les excursions :
 - Gestion du risque qualité : suivi et gestion des TOR.
 - Déclaration de conformité : un concept de métrologie.
- » Etude de cas et comparaison avec les méthodes de mesure directe de la température.

Acquis de la formation

- » Savoir analyser et prendre des décisions en cas de non-conformité des températures de conservation des produits.
- » Savoir utiliser la MKT et gérer les TOR.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Stockage et transport des produits de santé en colis réfrigérants

QUALIFIER LES MOYENS DE STOCKAGE ET DE TRANSPORT EN MESSAGERIE EXPRESS



1 jour - 7 heures

Public

- Pharmaciens.
- Responsables qualité, sécurité, logistique.
- Fabricants des solutions de transport.
- Transporteurs de produits de santé.

Prérequis

- Pharmaciens, techniciens ou ingénieurs ayant des connaissances de base sur les emballages isothermes et réfrigérants.

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 mettre en place un processus de qualification des emballages réfrigérants pour le transport de médicaments en messagerie express (+2°C/+8°C, +15°C/+25°C et températures négatives).

Programme

- » La réglementation pharmaceutique en vigueur et les normes de stockage et de transport des produits de santé (BPDG, NF S 99700, ISTA et OMS).
- » Identifier les conditions limites et établir le programme d'essais par la méthode d'encadrement des profils de température (Bracketing).
- » Suivi des températures lors du transport par l'optimisation du nombre de points de mesure (Matrixing).
- » Études de cas et applications.

Acquis de la formation

- » Savoir mettre en place une démarche de qualification des moyens de stockage et de transport en messagerie express.
- » Maîtriser le contexte réglementaire du transport des produits de santé.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Chaîne du froid des échantillons biologiques

ASSURER LA QUALITÉ DE LA CHAÎNE DU FROID DES ÉCHANTILLONS BIOLOGIQUES



1 jour - 7 heures

Public

- Pharmaciens, cliniciens et préparateurs hospitaliers, personnels infirmiers.
- Responsables logistique, sécurité, achat, prestataires, inspecteurs, personnels techniques de laboratoire, ingénieurs...

Prérequis

- Pharmaciens, techniciens ou ingénieurs ayant des connaissances du milieu hospitalier et de la biologie médicale.

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

- » Acquérir les bases théoriques et mettre en place des méthodes pratiques pour assurer l'intégralité, la qualité et la sécurité de la chaîne du froid des échantillons biologiques.

Programme

- » Circuit logistique et effets de la température sur les échantillons biologiques.
- » Environnement réglementaire et normatif.
- » Les différents moyens de conservation et de transport des échantillons et leur bonne utilisation.
- » La traçabilité et la surveillance des températures : utiliser la bonne méthode.

Acquis de la formation

- » Savoir définir les meilleures conditions de stockage et de transport des produits au regard des bonnes pratiques, du choix du matériel et de la réglementation en vigueur.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Chaîne du froid des échantillons de laboratoires

ASSURER LA QUALITÉ DE LA CHAÎNE DU FROID DES ÉCHANTILLONS DE LABORATOIRES



1 jour - 7 heures

Public

- Pharmaciens, cliniciens et préparateurs hospitaliers, personnel infirmier.
- Responsables logistique, sécurité, achat, prestataires, inspecteurs, personnels techniques de laboratoire, ingénieurs...

Prérequis

- Pharmaciens, techniciens ou ingénieurs ayant des connaissances du milieu hospitalier et de la biologie médicale.

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

- » Acquérir les bases théoriques et mettre en place des méthodes pratiques pour assurer l'intégralité, la qualité et la sécurité de la chaîne du froid des échantillons de laboratoires.

Programme

- » Circuit logistique et effets de la température sur les échantillons de laboratoires.
- » Environnement réglementaire et normatif.
- » Les différents moyens de conservation et de transport des échantillons et leur bonne utilisation.
- » La traçabilité et la surveillance des températures : utiliser la bonne méthode.

Acquis de la formation

- » Savoir définir les meilleures conditions de stockage et de transport des produits au regard des bonnes pratiques, du choix du matériel et de la réglementation en vigueur.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Vérification de véhicules Certicold Pharma en centres de tests qualifiés

RÉALISER DES TESTS CONFORMÉMENT AU RÉFÉRENTIEL CERTICOLD PHARMA ENGIN



0,5 jour - 3,5 heures

Public

- Techniciens intervenant sur la réalisation des tests pour le contrôle en service des engins ou toute personne ayant une entreprise Centre de tests.

Prérequis

- Connaissance des engins de transport.

Moyens pédagogiques

- 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

- » Connaître les exigences applicables au label Certicold Pharma engins et savoir réaliser des tests conformément aux référentiels applicables.

Programme

- » Vérification normalisée des véhicules frigorifiques.
- » Caractériser un véhicule frigorifique selon la norme FD X15-140.
- » Déclaration de conformité : critères et méthodes d'exploitation des résultats.
- » Mise en application du Certicold Pharma en Centre de tests.
- » Les exigences Certicold.
- » Contrôle visuel d'un engin.
- » Définition des tests.
- » Conclusion et évaluation.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir respecter les exigences du label Certicold.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Nos modules

Métrologie et instrumentation au service du froid



ME1	Métrologie et mesure de température dans la chaîne du froid	p 42
ME2	Vérification des enregistreurs de température et traçabilité des mesures de température	p 43
ME3	Cartographie d'un équipement utilisé pour les produits de santé	p 44
ME4	Gestion et organisation des outillages utilisés par les frigoristes (fluides frigorigènes)	p 45

Métrologie et mesure de température dans la chaîne du froid

MAÎTRISER TOUS LES ASPECTS MÉTROLOGIQUES DE LA CHAÎNE DU FROID



1 jour - 7 heures

Public

- Responsables de site logistique sous température dirigée.
- Responsables qualité, hygiène et sécurité des entreprises de distribution ou de transport sous température dirigée.

Prérequis

- Ingénieurs et techniciens utilisateurs d'instruments de mesure.

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.cemafrroid-formation.com
- Intra : nous contacter

Objectifs

- » Mettre en place les procédures de mesure et de suivi des températures dans la chaîne du froid.
- » Connaître les opérations de vérification, d'étalonnage ou de caractérisation à réaliser pour assurer un suivi correct de la chaîne du froid.

Programme

- » Mesure de température.
- » Fonction métrologie : choix et gestion des matériels de mesure de température.
- » L'examen de type, l'étalonnage et la vérification : quelles différences ?
- » La réglementation applicable au contrôle par les agents de l'Etat de la température des denrées périssables ou en cas d'expertise d'une tierce partie.
- » Le règlement (CE) N° 37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- » Les normes NF EN 12 830, NF EN 13485 et NF EN 13 486 relatives à la conformité de type et aux vérifications des enregistreurs de température.
- » Opérations de confirmation métrologique.

Acquis de la formation

- » Savoir choisir les instruments de mesure et les critères de conformité pour une utilisation adaptée au besoin.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Vérification des enregistreurs de température et traçabilité des mesures de température

RÉALISER LA VÉRIFICATION RÉGLEMENTAIRE DES ENREGISTREURS DE TEMPÉRATURE SELON LA NORME NF EN 13486 (2023)



1 jour - 7 heures

Public

- Logisticiens, techniciens des centres de tests, responsables d'expertise ou des laboratoires chargés de la réalisation de ces vérifications sur site des enregistreurs de température.
- Toute personne ayant à prendre des responsabilités relatives à la métrologie dans le cadre du règlement européen 37/2005 ou de l'ATP.

Prérequis

- Techniciens ayant des connaissances du contexte du transport et du stockage sous température dirigée.

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 mettre en oeuvre les essais de vérification des enregistreurs de température en conformité avec la norme NF EN 13486 (2023).
- » Savoir étalonner une chaîne de mesure de température.
- » Savoir exploiter les résultats requis par la réglementation pour établir un constat de vérification.

Programme

- » Le règlement (CE) N° 37/2005 et les exigences de l'ATP relatifs au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage de aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- » Normalisation : normes NF EN 12 830, NF EN 13485 et NF EN 13486 relatives à la conformité de type et aux vérifications des enregistreurs de température et leurs évolutions en 2024.
- » La réglementation applicable au contrôle par les agents de l'Etat de la température des denrées périssables ou en cas d'expertise d'une tierce partie.
- » Les procédures de mesure de température dans la chaîne du froid :
 - En routine et en continu.
 - Aux ruptures de charge (livraison, maillons transport).
- » Exploiter les résultats de mesure de température, identifier les anomalies et traiter les non conformités.

Acquis de la formation

- » Savoir vérifier en conformité avec les normes les enregistreurs de température.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Cartographie d'un équipement utilisé pour les produits de santé

RÉALISER LE MAPPING D'UN ÉQUIPEMENT DE STOCKAGE OU DE TRANSPORT



1 jour - 7 heures

Public

- Techniciens en charge des caractérisations des enceintes thermiques.
- Toute personne ayant à prendre des responsabilités relatives à la caractérisation du matériel utilisé dans les métiers du froid industriel.

Prérequis

- Techniciens ayant des bases de métrologie et des connaissances de base des produits de santé.

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

- » Connaître les méthodes normalisées de vérification et de qualification des équipements sous température dirigée.
- » Savoir appliquer les méthodes d'essais dans le contexte de la chaîne du froid des produits de santé.

Programme

- » Théorie (5h) :
 - Produits de santé et température de conservation.
 - Définitions.
 - Cadre réglementaire.
 - Thermostabilité des produits de santé.
 - Les effets de dépassement : la chaleur.
 - Les effets de dépassement : le froid.
 - Qualification des enceintes thermostatiques et climatiques pour la pharmacie.
 - Les moyens de stockage : identification.
 - Méthode de qualification.
 - Bonnes pratiques d'utilisation.
 - Caractériser une enceinte climatique : la norme FDX 15140 en détail.
- » Pratique (2h) :
 - Etude de cas et mise en application.

Acquis de la formation

- » Savoir réaliser le mapping d'un entrepôt, d'une enceinte thermostatique de stockage ou d'un équipement sous température dirigée.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Gestion et organisation des outillages utilisés par les frigoristes (fluides frigorigènes)

RÉALISER LE CONTRÔLE DES OUTILLAGES DES FRIGORISTES EN CONFORMITÉ AVEC LA RÈGLEMENTATION



1 jour - 7 heures

Public

- Les gestionnaires et utilisateurs d'outillages pour la manipulation des fluides frigorigènes, en particulier les responsables de la vérification de ces outillages.

Prérequis

- Connaissance des outillages des frigoristes.

Moyens pédagogiques

- Exposés théoriques.
- Réglementation applicable.
- Exigences requises pour les vérifications: périodicité, types de contrôles, conformité.
- Exercices de lecture de certificats et de prise en compte des résultats.
- Evaluation des acquis de la formation.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Savoir gérer la vérification des outillages des frigoristes et leur conformité réglementaire dans le cadre de la réglementation F-Gaz et du Code de l'Environnement.

Programme

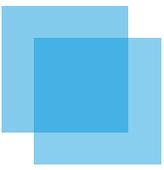
- » Les obligations réglementaires européennes et nationales : règlements, textes.
 - Les normes internationales, européennes et nationales.
- » Les bonnes pratiques de vérification.
- » Le choix d'un prestataire.
- » L'exploitation des résultats de vérifications des outillages.

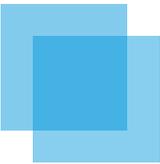
Acquis de la formation

- » Savoir pourquoi et comment faire effectuer les vérifications obligatoires sur les matériels réglementaires.
- » Savoir gérer un parc d'outillages en conformité avec la réglementation en vigueur.
- » Savoir exploiter les résultats des vérifications des outillages.

Documents délivrés à l'issue de la formation

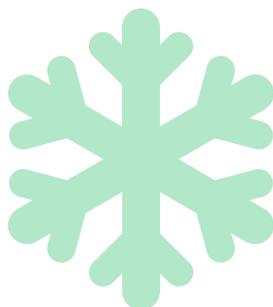
- » Attestation de formation.





Nos modules

Froid et Environnement



FE1	Entretien et maintenance des installations frigorifiques	p 48
FE2	Performance énergétique et certificats d'économie d'énergie (CEE) dans les installations frigorifiques	p 49
FE3	Règlementation F-Gaz et sa révision 2024	p 50
FE4	Obligations des exploitants d'installations frigorifiques	p 51
FE5	Systèmes frigorifiques : Règlementation des équipements sous pression (ESP)	p 52
FE6	Règlementation ICPE appliquée aux installations de froid	p 53
FE7	Confinement des installations frigorifiques : les méthodes de recherche de fuites	p 54
FE8	Fluides A2L : Analyse de risques, conformité CE et réglementation ERP	p 55
FE9	Formulaire CERFA 15497 : Savoir déclarer une remise en traitement de fluide frigorigène	p 56

Entretien et maintenance des installations frigorifiques

MAÎTRISER LES BONNES PRATIQUES DE MAINTENANCE DE VOS INSTALLATIONS



2 jours - 14 heures

Public

- Responsables de la maintenance des installations frigorifiques.

Prérequis

- Connaissances techniques des systèmes de production de froid.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Réduire ses coûts d'exploitation.
- » Savoir appréhender les techniques de conduite et de maintenance préventive des installations frigorifiques permettant d'améliorer leur performance et de prévenir les fuites de fluides frigorigènes.

Programme

- » Introduction :
 - Etat de l'Art des installations frigorifiques.
 - Les enjeux environnementaux et économiques.
- » L'entretien et la maintenance des installations frigorifiques :
 - Définitions.
 - Les actions clés visant la performance énergétique.
- » Contexte réglementaire relatif aux impacts environnementaux et à la sécurité : F-GAZ, ICPE, DESP.
- » Contexte réglementaire relatif au rendement :
 - Application aux installations frigorifiques destinées au domaine du génie climatique.
 - Préconisations pour améliorer le confinement des fluides frigorigènes.
- » Exemples de cas pratiques.

Acquis de la formation

- » Respecter les exigences réglementaires applicables aux installations frigorifiques au travers de bonnes pratiques de maintenance.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Performance énergétique et certificats d'économie d'énergie (CEE) dans les installations frigorifiques

AMÉLIORER LA PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES



2 jours - 14 heures

Public

- Toute personne désireuse d'améliorer ses connaissances dans le domaine.
- Responsables d'achat d'équipements dans le domaine du froid et du génie climatique.
- Responsables de bureaux d'études ou de la conception et du choix des matériels frigorifiques.

Prérequis

- Connaissances dans les domaines du froid et de la climatisation : thermodynamique, bilan thermique, ...

Moyens pédagogiques

- 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

- » Connaître les principes pour améliorer la performance énergétique (consommation, efficacité, usage) dans les installations frigorifiques et climatiques.
- » Savoir les mettre en œuvre.

Programme

- » Les enjeux du froid :
 - Points de vue : sanitaires, environnementaux, énergétiques, économiques.
 - L'environnement réglementaire dans le froid.
 - État de l'Art : NF EN 378 (Conception, installation, exploitation, maintenance).
- » La performance énergétique dans le froid :
 - Les différentes architectures et modes de production (directes et indirectes).
 - Le principe des CEE.
 - Le poids des installations frigorifiques dans un bilan carbone.
 - La performance énergétique, choix technologiques et actions à mener.
 - Les principales fiches CEE dans le froid et la climatisation.

Acquis de la formation

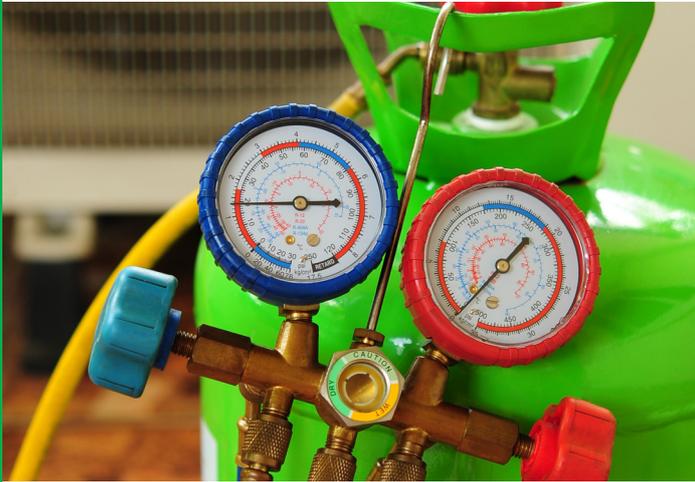
- » Savoir définir l'architecture des installations frigorifiques ayant de bonnes performances énergétiques.
- » Aborder les impacts environnementaux en termes économiques.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Règlementation F-Gaz et sa révision 2024

CONNAÎTRE ET SAVOIR APPLIQUER LA RÈGLEMENTATION SUR LES FLUIDES FRIGORIGÈNES



1 jour - 7 heures

Public

- Toute personne dont les activités sont liées à l'utilisation des gaz à effets de serre fluorés.

Prérequis

- Techniciens ou ingénieurs ayant des connaissances de base en froid et 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

- » Comprendre les exigences du règlement F-Gaz et les nouvelles évolutions introduites par la révision 2024 du règlement.

Programme

- » Préambule.
- » Le règlement F-Gaz et son évolution suite à la révision 2024.
- » Mise sur le marché, quotas.
- » Confinement.
- » Traçabilité.
- » Interdictions et restrictions pour certains types de matériel.
- » Certification de personnes.
- » Règlements d'exécution 2015/2065, 2015/2067 et 2015/2068.
- » Règlementation française :

- Décret 2015-1970.
- Arrêtés du 29/02/2016 Etanchéité et Formation.
- Arrêté du 05/08/2019 sur les conditions de maintien de l'attestation de capacité.
- Arrêté du 18/12/2019 sur l'introduction des fluides sur le territoire national.
- Obligation d'enregistrer la remise en traitement sur la plateforme Trackdéchets.
- FAQ d'application du Ministère.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation sur la manipulation des fluides frigorigènes halogénés.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Obligations des exploitants d'installations frigorifiques

MAÎTRISER L'ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTAIRE DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES



1 jour - 7 heures

Public

- Responsables QHSE, méthode process, responsables maintenance dans les applications alimentaires.
- Responsables transport et logistique, supply chain en alimentaire.
- Projeteurs, techniciens de bureaux d'études en froid.

Prérequis

- Techniciens ou ingénieurs ayant des connaissances de base en froid et 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

- » Connaître et savoir appliquer les exigences réglementaires relatives aux installations frigorifiques.

Programme

- » Les enjeux du froid, d'un point de vue :
 - Sanitaire (Paquet Hygiène, maîtrise des températures, ...).
 - Environnemental (effet de serre, TEWI, ...).
 - Energétique (consommation, efficacité énergétique, ...).
 - Economique (coûts d'investissement et d'exploitation).
- » L'environnement réglementaire dans le froid et la climatisation :
 - État de l'Art: NF EN 378 (Conception, installation, exploitation, maintenance).
 - Les dispositifs d'obligations réglementaires: fluides frigorigènes (F-GAZ), ICPE, ESP, ICP...
 - Le Paquet Hygiène, HACCP, GBPH et règlement 37/2005.
- » La performance énergétique.

Acquis de la formation

- » Connaître les obligations réglementaires applicables aux installations frigorifiques et savoir les respecter dans le cadre de leur exploitation.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Règlementation des équipements sous pression (ESP) - Visite et démonstration sur installations NH₃, CO₂, HFC

MAÎTRISER LA RÉGLEMENTATION ESP ET HABILITATION DES INTERVENANTS



2 jours - 14 heures

Public

- Toute personne chargée de la maintenance et de l'exploitation d'installations frigorifiques et climatiques.

Prérequis

- Connaissances de base de la constitution et du fonctionnement d'un système frigorifique.
- Savoir lire un P.I.D.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Mises en situation technique ; études de cas.
- Travaux dirigés : observations et manipulations.
- Évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Connaître les obligations réglementaires relatives au suivi en service des équipements sous pression suivant les dispositions du Cahier Technique Professionnel (CTP) USNEF 2020 : effectuer les vérifications initiales, les inspections périodiques et la rédaction du plan d'inspection.

Programme

- » La prévention des risques liés à la pression.
- » Le contexte général de la Règlementation des équipements sous pression utilisés dans les systèmes de réfrigération ou de conditionnement de l'air et les pompes à chaleur.
- » Le rôle des différents intervenants.
- » Le Cahier Technique Professionnel du 23/07/2020 pour le suivi en service des systèmes frigorifiques sous pression.
- » Impact d'un changement de fluides sur le contrôle des équipements sous pression.
- » La prévention des risques liés à l'utilisation des fluides frigorigènes et secondaires en adéquation avec la norme EN 378 (parties 1-4).
- » Mises en situation technique sur site avec visite et démonstration sur des installations fonctionnant au NH₃, CO₂ et HFC.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation des équipements sous pression appliquée au domaine frigorifique et savoir en réaliser le suivi en service.
- » Connaître le Cahier Technique Professionnel (CTP).

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Règlementation ICPE appliquée aux installations de froid

CONSTITUER ET METTRE À JOUR LE DOSSIER ICPE



1 jour - 7 heures

Public

- Responsables hygiène et sécurité des entreprises de distribution de denrées alimentaires ou de produits de santé.
- Responsables logistiques et exploitants de plate-forme de distribution frigorifique.
- Responsables hygiène et sécurité des entreprises agro-alimentaires.

Prérequis

- Techniciens ou ingénieurs ayant des connaissances de base en froid et 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.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Connaître la réglementation ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement) applicable aux installations de froid.
- » Être capable de constituer et mettre à jour le dossier ICPE de votre installation pour les rubriques concernées.
- » Connaître le périmètre des inspections pour les installations soumises au régime de déclaration avec contrôle périodique.

Programme

- » Contexte réglementaire et classification des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE).
- » Les points de contrôle pour les différentes rubriques.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation des installations ICPE particulièrement les rubriques applicables aux installations frigorifiques.
- » Être prêt en cas de contrôle de votre installation.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Confinement des installations frigorifiques : les méthodes de recherche de fuites

APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE DE CONFINEMENT



1 jour - 7 heures

Public

- Toute personne qualifiée pour la maintenance d'exploitation d'installations frigorifiques et climatiques.

Prérequis

- Techniciens ayant des connaissances de base en froid et 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

- » Connaître les principaux attendus réglementaires en matière de confinement des systèmes frigorifiques.
- » Connaître les principales causes de fuite d'un circuit frigorifique en production de froid ou en conditionnement d'air.
- » Connaître les principales techniques de recherche de fuites.

Programme

- » Sensibilisation au contexte réglementaire au travers des différents textes (CODENV ; Règlement F-Gaz...) et leurs enjeux.
- » Revue des principales causes de fuites sur les systèmes frigorifiques.
- » Revue des principales techniques de détection de fuites (méthodes directes et indirectes).
- » Revue des bonnes pratiques par typologie de système.

Acquis de la formation

- » Être capable d'évaluer la conformité réglementaire des contrôles d'étanchéité d'un système frigorifique.
- » Être capable d'identifier les principales sources de fuites d'un système frigorifique et d'apporter les actions urgentes qui en découlent.
- » Être capable de mettre en place un plan de contrôle d'étanchéité sur mesure, respectant les exigences réglementaire en matière de confinement du système frigorifique.
- » Être capable de planifier l'adaptation du système frigorifique aux prochaines évolutions réglementaires en matière de réduction de gaz à effet de serre.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Fluides A2L : Analyse de risques, conformité CE et réglementation ERP

MAÎTRISER LES EXIGENCES DE SÉCURITÉ ET D'ENVIRONNEMENT DES SYSTÈMES FRIGORIFIQUES



1 jour - 7 heures

Public

- Ingénieurs et techniciens de maintenance.
- Exploitants d'installations frigorifiques et climatiques.

Prérequis

- Ingénieurs et techniciens ayant des connaissances de base en froid et 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.cemaFroid-formation.com
- Intra : nous contacter

Objectifs

- » Appréhender le contexte réglementaire et normatif en cas d'usage de fluides frigorigènes inflammables ou faiblement inflammables (A2L, A3).

Programme

- » Impact de la réglementation F-Gaz sur le choix des fluides frigorigènes.
- » Classification et caractéristiques des fluides A2L et A3.
- » Approche générale de l'analyse de risques (Norme ISO 12100).
- » Présentation de l'analyse de risques selon la norme NF EN 378.
- » Les bonnes pratiques pour la manipulation des A2L et A3 :
 - Pour la sécurité des personnes et des biens.
 - Pour la compatibilité des composants et des matériaux.
- » La réglementation applicable aux ERP.
- » Impact sur le contrôle en service des équipements sous pression.

Acquis de la formation

- » Savoir appliquer les bonnes pratiques pour l'usage des fluides frigorigènes inflammables ou faiblement inflammables (A2L, A3), en particulier pour la climatisation.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.

Formulaire CERFA 15497 : Savoir déclarer une remise en traitement de fluide frigorigène

FICHE D'INTERVENTION ET BORDEREAU DE SUIVI DES DÉCHETS. ATTESTATIONS DE CAPACITÉ POUR LA MANIPULATION DES FLUIDES FRIGORIGÈNES



1 jour - 7 heures

Public

- Toute personne dont les activités sont liées à la manipulation de fluides frigorigènes fluorés.
- Toute personne en charge de préparer les bilans annuels des flux de fluides frigorigènes.
- Toute personne souhaitant connaître la réglementation applicable.

Prérequis

- Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler).

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas concrets, manipulations
- Évaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

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

Documents délivrés à l'issue de la formation

Attestation de formation

Objectifs

- » Comprendre les dispositions de la réglementation.
- » Savoir compléter le formulaire Cerfa 15497 en vigueur - Fiche d'intervention conformément à la réglementation en vigueur.
- » Savoir déclarer la remise en traitement des déchets sur TRACKDECHETS (Plateforme digitale de remise des déchets).

Programme

» **Théorie**

- » Explications sur la réglementation applicable à la traçabilité des fluides frigorigènes :
 - Déclinaison de la réglementation internationale, européenne et française.
 - Piliers de la réglementation F-Gaz.
 - Exigences de traçabilité des fluides, pourquoi et pour qui.
- » Présentation des bilans.
- » Présentation des fiches d'intervention (CERFA 15497 en vigueur) :
 - Explication du remplissage du CERFA 15497 en vigueur, case par case.

» **Pratique**

- » Étude de cas de manipulations :
 - Cas 1 : Détection de fuite.
 - Cas 2 : Maintenance (Récupération - Chargement).
 - Cas 3 : Maintenance (Rinçage).
- » Étude de cas de remise en traitement en utilisant le CERFA 15497-03 et TRACKDECHETS :
 - Cas 4 : Remise en traitement unitaire.
 - Cas 5 : Remise en traitement et collection en petites quantités (annexe 1).
- » Solution de simplification de la traçabilité : présentation de Databilan®.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation applicable aux établissements détenteurs d'attestations de capacité pour la manipulation des fluides frigorigènes et la remise en traitement des déchets.
- » Être capable de compléter le formulaire CERFA 15497 en vigueur.

Nos modules

Vérifications réglementaires des appareils de levage



		Formation initiale (2 jours)	Renouvellement (1 jour)
CH1	Vérifications réglementaires des hayons élévateurs manutention	p 58	p 59
CH2	Vérifications réglementaires des élévateurs de personne à mobilité réduite	p 60	p 61
CH3	Vérifications réglementaires des grues auxiliaires de chargement	p 62	p 63
CH4	Vérifications réglementaires des nacelles élévatrices	p 64	p 65
CH5	Vérifications réglementaires des chariots élévateurs	p 66	p 67
CH6	Vérifications réglementaires de véhicule	p 68	p 69
CH7	Vérifications réglementaires des bras de levage	p 70	p 71
CH8	Vérifications réglementaires des nacelles aéroportuaires	p 72	p 73
CH9	Devenir vérificateur d'extincteurs mobiles pour véhicules	p 74	
CH10	Savoir utiliser un hayon toute marque	p 75	

Vérifications réglementaires des hayons élévateurs manutention

HAYON ÉLÉVATEUR - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



2 jours - 14 heures

Public

- Techniciens intervenant sur les hayons élévateurs manutention.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Hayon élévateur monté sur bâti-support ou véhicule.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les opérateurs aux missions de vérifications réglementaires obligatoires des hayons élévateurs dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Savoir utiliser l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types de hayons élévateurs manutention, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité du hayon.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur hayon manutention.
 - Découvrir et maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire de hayon manutention.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Renouvellement : Vérifications réglementaires des hayons élévateurs manutention

HAYON ÉLÉVATEUR - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



1 jour - 7 heures

Public

- Techniciens ayant été formés dans les 3 dernières années sur les contrôles d'appareils de levage.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Hayon élévateur monté sur bâti-support ou véhicule.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Actualiser les connaissances théoriques et pratiques des opérateurs chargés des vérifications périodiques des hayons élévateurs.
- » Vérifier la bonne utilisation de l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Rappel et actualisation des fondamentaux de la vérification.
 - La réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés et décrets.
 - Les différents types de hayons élévateurs manutention, leurs composants et leur utilisation.
 - Les risques pour les personnes et les dispositifs de sécurité du hayon.
 - Les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur hayon manutention.
 - Maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

- » Maintenir et pérenniser les connaissances théoriques et pratiques relatives à la vérification réglementaire de hayons élévateur manutention.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Vérifications réglementaires des appareils de levage de personne à mobilité réduite

ÉLÉVATEUR DE PERSONNE À MOBILITÉ RÉDUITE PMR - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



2 jours - 14 heures

Public

- Techniciens intervenant sur les élévateurs de personne à mobilité réduite.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Élévateur PMR monté sur bâti-support ou véhicule.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les opérateurs aux missions de vérifications réglementaires obligatoires des élévateurs PMR dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Savoir utiliser l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types d'élévateurs PMR, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité de l'élévateur.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur élévateurs PMR.
 - Découvrir et maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire d'élévateur PMR.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Renouvellement : Vérifications réglementaires des élévateurs de personne à mobilité réduite

ÉLÉVATEUR DE PERSONNE À MOBILITÉ RÉDUITE PMR - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



1 jour - 7 heures

Public

- Techniciens ayant été formés dans les 3 dernières années sur les contrôles d'appareils de levage.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Elévateur PMR monté sur bâti-support ou véhicule.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Actualiser les connaissances théoriques et pratiques des opérateurs chargés des vérifications périodiques des élévateurs PMR.
- » Vérifier la bonne utilisation de l'outil Hydrottest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Rappels et actualisation des fondamentaux de la vérification.
 - La réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés et décrets.
 - Les différents types d'élévateurs PMR, leurs composants et leur utilisation.
 - Les risques pour les personnes et les dispositifs de sécurité de l'élévateur PMR.
 - Les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
 - » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur élévateur PMR.
 - Maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrottest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.
- ### Acquis de la formation
- » Maintenir et pérenniser les connaissances théoriques et pratiques relatives à la vérification réglementaire d'élévateurs PMR.
- ### Documents délivrés à l'issue de la formation
- » Attestation de formation.
 - » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Vérifications réglementaires des grues auxiliaires de chargement

GRUE AUXILIAIRE - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



2 jours - 14 heures

Public

- Techniciens intervenant sur les grues auxiliaires.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Grue auxiliaire montée sur bâti-support, tracteur, bateau ou véhicule.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les opérateurs aux missions de vérifications réglementaires obligatoires des grues auxiliaires dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Savoir utiliser l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types de grues auxiliaires, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité des grues auxiliaires.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur grues auxiliaires.
 - Découvrir et maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire de grues auxiliaires.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Renouvellement : Vérifications réglementaires des grues auxiliaires de chargement

GRUE AUXILIAIRE - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



1 jour - 7 heures

Public

- Techniciens ayant été formés dans les 3 dernières années sur les contrôles d'appareils engins de levage.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Grue auxiliaire montée sur bâti-support, tracteur, bateau ou véhicule
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Actualiser les connaissances théoriques et pratiques des opérateurs chargés des vérifications périodiques des grues auxiliaires.
- » Vérifier la bonne utilisation de l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Rappels et actualisation des fondamentaux de la vérification.
 - La réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés et décrets.
 - Les différents types de grues auxiliaires, leurs composants et leur utilisation.
 - Les risques pour les personnes et les dispositifs de sécurité des grues auxiliaires.
 - Les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
 - » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur grue auxiliaire.
 - Maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.
- ### Acquis de la formation
- » Maintenir et pérenniser les connaissances théoriques et pratiques relatives à la vérification réglementaire de grues auxiliaires.
- ### Documents délivrés à l'issue de la formation
- » Attestation de formation.
 - » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Vérifications réglementaires des nacelles élévatrices

NACELLE ÉLÉVATRICE - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



2 jours - 14 heures

Public

- Techniciens intervenant sur les nacelles élévatrices.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Nacelle élévatrice montée sur roues, chenille ou véhicule.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les opérateurs aux missions de vérifications réglementaires obligatoires des nacelles élévatrices dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Savoir utiliser l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types de nacelles élévatrices, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité des nacelles élévatrices.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur nacelles élévatrices.
 - Découvrir et maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire de nacelle élévatrice.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Renouvellement : Vérifications réglementaires des nacelles élévatrices

NACELLE ÉLÉVATRICE - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



1 jour - 7 heures

Public

- Techniciens ayant été formés dans les 3 dernières années sur les contrôles d'appareils de levage.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Nacelle élévatrice montée sur roues, chenille ou véhicule.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Actualiser les connaissances théoriques et pratiques des opérateurs chargés des vérifications périodiques des nacelles élévatrices.
- » Vérifier la bonne utilisation de l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Rappels et actualisation des fondamentaux de la vérification.
 - La réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés et décrets.
 - Les différents types de nacelles élévatrices, leurs composants et leur utilisation.
 - Les risques pour les personnes et les dispositifs de sécurité des nacelles élévatrices.
 - Les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur nacelle élévatrice.
 - Maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

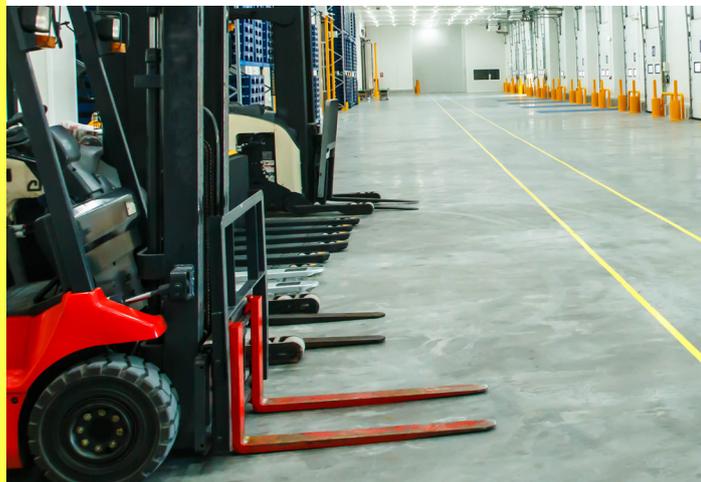
- » Maintenir et pérenniser les connaissances théoriques et pratiques relatives à la vérification réglementaire de nacelles élévatrices.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Vérifications réglementaires des chariots élévateurs

CHARIOT ÉLÉVATEUR - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



2 jours - 14 heures

Public

- Techniciens intervenant sur les chariots élévateurs.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Chariot élévateur monté sur bandages, roues pleines et pneumatiques.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les opérateurs aux missions de vérifications réglementaires obligatoires des chariots élévateurs dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Savoir utiliser l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types de chariots élévateurs, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité des chariots élévateurs.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur chariots élévateurs.
 - Découvrir et maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire de chariot élévateur.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Renouvellement : Vérifications réglementaires des chariots élévateurs

CHARIOT ÉLÉVATEUR - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



1 jour - 7 heures

Public

- Techniciens ayant été formés dans les 3 dernières années sur les contrôles d'appareils de levage.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Chariot élévateur monté sur bandages, roues pleines et pneumatiques.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Actualiser les connaissances théoriques et pratiques des opérateurs chargés des vérifications périodiques des chariots élévateurs.
- » Vérifier la bonne utilisation de l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Rappels et actualisation des fondamentaux de la vérification.
 - La réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés et décrets.
 - Les différents types de chariots élévateurs, leurs composants et leur utilisation.
 - Les risques pour les personnes et les dispositifs de sécurité des chariots élévateurs.
 - Les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
 - » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur chariot élévateur .
 - Maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.
- ### Acquis de la formation
- » Maintenir et pérenniser les connaissances théoriques et pratiques relatives à la vérification réglementaire de chariots élévateurs.
- ### Documents délivrés à l'issue de la formation
- » Attestation de formation.
 - » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Vérifications réglementaires des appareils de levage de véhicule

ÉLÉVATEURS DE VÉHICULE



2 jours - 14 heures

Public

- Techniciens intervenant sur les ponts roulants.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Bras de levage monté sur bâti-support, charpente ou sur roues.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les techniciens chargés des missions de vérifications réglementaires obligatoires des véhicules dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Savoir utiliser l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types des ponts roulants, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité des ponts roulants.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification périodique semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur les ponts roulants.
 - Découvrir, maîtriser l'outil Hydrotest® et la nouvelle application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.
 - Test et évaluation de validation des acquis.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire des ponts roulants.
- » Attestation de formation avec avis donnant la possibilité au chef d'entreprise d'habiliter le technicien à la réalisation des opérations de vérifications réglementaires des ponts roulants.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Renouvellement : Vérifications réglementaires des élévateurs de véhicule

ÉLÉVATEURS DE VÉHICULE



1 jour - 7 heures

Public

- Techniciens ayant été formés dans les 3 dernières années sur les contrôles d'appareils de levage.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Bras de levage monté sur bâti-support, charpente ou sur roues.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les techniciens chargés des missions de vérifications réglementaires obligatoires des véhicules dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Vérifier la bonne utilisation de l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types des ponts roulants, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité des ponts roulants.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification périodique semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur les ponts roulants.
 - Découvrir, maîtriser l'outil Hydrotest® et la nouvelle application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.
 - Test et évaluation de validation des acquis.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire des ponts roulants.
- » Attestation de formation avec avis donnant la possibilité au chef d'entreprise d'habiliter le technicien à la réalisation des opérations de vérifications réglementaires des ponts roulants.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Vérifications réglementaires des bras de levage

BRAS DE LEVAGE - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



2 jours - 14 heures

Public

- Techniciens intervenant sur les bras de levage.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Bras de levage monté sur bâti-support, charpente ou sur roues.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les opérateurs aux missions de vérifications réglementaires obligatoires des bras de levage dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Savoir utiliser l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types de bras de levage, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité des bras de levage.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur bras de levage.
 - Découvrir et maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire de bras de levage.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Renouvellement : Vérifications réglementaires des bras de levage

BRAS DE LEVAGE - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



1 jour - 7 heures

Public

- Techniciens ayant été formés dans les 3 dernières années sur les contrôles d'appareils de levage.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents; techniques et réglementaires
- Bras de levage monté sur bâti-support, charpente ou sur roues.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Actualiser les connaissances théoriques et pratiques des opérateurs chargés des vérifications périodiques des bras de levage.
- » Vérifier la bonne utilisation de l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Rappels et actualisation des fondamentaux de la vérification.
 - La réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés et décrets.
 - Les différents types de bras de levage, leurs composants et leur utilisation.
 - Les risques pour les personnes et les dispositifs de sécurité des bras de levage.
 - Les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
 - » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur bras de levage.
 - Maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.
- ### Acquis de la formation
- » Maintenir et pérenniser les connaissances théoriques et pratiques relatives à la vérification réglementaire de bras de levage.
- ### Documents délivrés à l'issue de la formation
- » Attestation de formation.
 - » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Vérifications réglementaires des nacelles aéroportuaires

NACELLE AÉROPORTUAIRE - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



2 jours - 14 heures

Public

- Techniciens intervenant sur les nacelles aéroportuaires.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Nacelles aéroportuaires.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stage animés par nos techniciens formateurs experts.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les opérateurs aux missions de vérifications réglementaires obligatoires des nacelles aéroportuaires dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Savoir utiliser l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types de composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité des nacelles aéroportuaires.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur les nacelles aéroportuaires.
 - Découvrir et maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire de nacelle aéroportuaire.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Renouvellement : Vérifications réglementaires des nacelles aéroportuaires

NACELLE AÉROPORTUAIRE - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



1 jour -7 heures

Public

- Techniciens ayant été formés dans les 3 dernières années sur les contrôles d'appareils de levage.

Prérequis

- Techniciens d'exploitation.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Nacelles aéroportuaires.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas, manipulations.
- Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stage animés par nos techniciens formateurs experts.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Actualiser les connaissances théoriques et pratiques des opérateurs chargés des vérifications périodiques des nacelles aéroportuaires dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.
- » Vérifier la bonne utilisation de l'outil Hydrotest®, plateforme de dématérialisation des rapports de vérification et application dédiée à la saisie mobile avec ou sans connexion.

Programme

- » Théorie :
 - Rappels et actualisation des fondamentaux de la vérification.
 - La réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés et décrets.
 - Les différents types de nacelles aéroportuaires, leurs composants et leur utilisation.
 - Les risques pour les personnes et les dispositifs de sécurité des nacelles aéroportuaires.
 - Les différentes méthodologies de contrôle : test de mise en service, remise en service, vérification réglementaire semestrielle obligatoire...
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur les nacelles aéroportuaires.
 - Découvrir et maîtriser les moyens à mettre en oeuvre, l'outil Hydrotest® et l'application dédiée à la saisie mobile, avec ou sans connexion : apprendre à saisir un contrôle et à gérer les relances.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire de nacelle aéroportuaire.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Devenir vérificateur d'extincteurs mobiles pour véhicules

EXTINCTEUR MOBILE - ARRÊTÉ DU 01/03/2004



1 jour - 7 heures

Public

- Toute personne devant réaliser les contrôles des extincteurs mobiles pour véhicules.

Prérequis

- Aucun.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Extincteurs pour véhicules.
- Exposés théoriques.
- Études de cas.
- Évaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les personnes aux missions de vérifications réglementaires obligatoires des extincteurs mobiles pour véhicules dans le respect de la législation en vigueur et des méthodologies requises.

Programme

- » Théorie :
 - Assimiler la réglementation et la législation en vigueur : directives, normes, arrêtés, décrets.
 - Rappel des différents types d'extincteurs mobiles pour véhicules, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité des extincteurs.
 - Acquérir les différentes méthodologies de contrôle.
- » Pratique :
 - Appliquer les méthodes et procédures de vérification sur extincteurs mobiles pour véhicules.

Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir réaliser une vérification réglementaire d'extincteurs mobiles pour véhicules.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.

Savoir utiliser un hayon toute marque

HAYON ÉLÉVATEUR



0,5 jour - 4 heures

Public

- Professionnels du secteur automobile (camions).

Prérequis

- Avoir de solides connaissances sur les hayons élévateurs manutention.

Moyens pédagogiques

- Documents techniques et réglementaires.
- Hayon élévateur monté sur bâti-support ou véhicule.
- Exposés théoriques.
- Etudes de cas et jeux de rôle.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.
- Stages animés par nos techniciens formateurs experts du hayon élévateur.

Lieu & Dates

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

Objectifs

- » Former les opérateurs à l'utilisation des hayons toute marque.

Programme

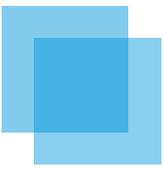
- » Théorie :
 - Rappel des différents types de hayons élévateurs manutention, de leurs composants et de leur utilisation.
 - Rappel des risques pour les personnes et des dispositifs de sécurité du hayon.
 - Test et évaluation de validation des acquis.

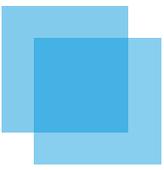
Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation.
- » Savoir utiliser un hayon élévateur toute marque en sécurité.
- » Attestation de formation avec avis donnant la possibilité au chef d'entreprise d'habiliter le technicien à l'utilisation des hayons élévateurs toute marque.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.
- » Avis adressé à l'employeur permettant la délivrance de titre d'habilitation.





Commander une formation

Nous vous accompagnons

INTER/INTRA ENTREPRISES

- ➔ Par téléphone au 01 49 84 84 83
- ➔ Ou par e-mail : formation@cemafroid.fr

FORMATION SUR MESURE

Notre équipe vous propose des formations sur mesure, selon vos besoins.

PARCOURS DE FORMATION

Parce que vos besoins évoluent, nous vous proposons également des parcours de formations. Ils comprennent plusieurs modules d'une même famille de formation. L'objectif diffère de la formation ponctuelle. Cette approche vise avant tout à vous faire développer une expertise renforcée et complète dans votre domaine, tout en optimisant votre temps de formation chez nous.

FINANCEMENT DES FORMATIONS

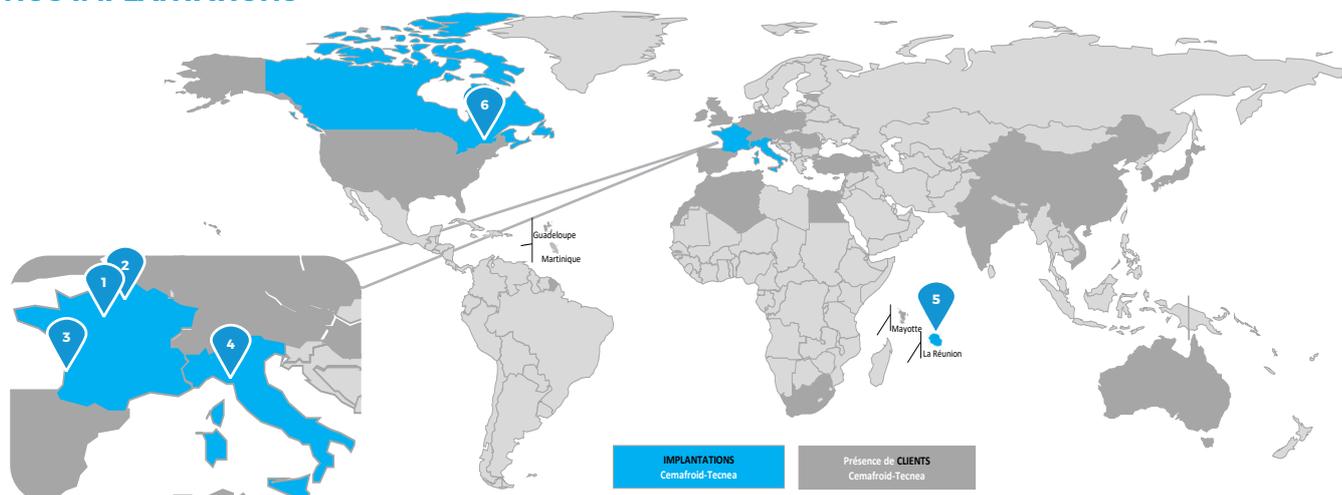
Un financement par l'OPCO est possible pour les modules éligibles.

Cemafroid Formation vous accompagne dans vos démarches pour monter votre dossier financé par l'OPCO.

L'ÉQUIPE FORMATION : NOUS SOMMES LÀ POUR RÉPONDRE À VOS DEMANDES/ QUESTIONS

- ➔ France Métropolitaine : Régine BAULE et Alexandra BESSAN
- ➔ Océan Indien : Séverine POTIN-SINAPAYEN
- ➔ Amériques : Camille FERTEL
- ➔ Europe : Giuliano CASELLI
- ➔ Reste du monde : Gérald CAVALIER

NOS IMPLANTATIONS



1. Paris

5 avenue des Prés
94260 Fresnes
Tél. : +33 1 49 84 84 84
contact@cemafroid.fr

2. Arras

23 avenue Roger Salengro
62223 Saint Laurent Blangy
Tél. : +33 3 21 07 31 59
datafrig@cemafroid.fr

3. Bordeaux

50 avenue de Verdun
33612 Cestas
Tél. : +33 5 56 07 40 00
contact.bordeaux@cemafroid.fr

4. Milan

Via P. Enrico Motta, 34
15033 Casale Monferrato (AL)
Tél. : +39 01 42 54 07 05
info@tecnea-italia.it

5. Saint-Pierre de la Réunion

20A ancienne RN3 Condé
97432 La Ravine des Cabris
Saint-Pierre
Tél. : +262 2 62 45 19 98
cemafroid.oi@cemafroid.fr

6. Montréal

4388 Rue Saint-Denis, Suite 200
Montréal, Québec H2J 2L1, CA
Tél. : +1 514 619 4782
info@tecnea.ca

Informations Pratiques

PARTICIPER A UNE FORMATION

Les formations dispensées par Cemafruid Formation peuvent être financées dans le cadre du plan de développement des compétences de votre entreprise.

Pour des raisons pédagogiques, le nombre de participants est volontairement limité à 8 stagiaires, qu'il s'agisse de formations intra ou inter-entreprises.

Pour toute demande, contactez-nous

- ➔ par téléphone au 01 49 84 84 83
- ➔ ou par e-mail : formation@cemafruid.fr

Un devis correspondant à votre besoin spécifique vous sera adressé, ainsi que la fiche pédagogique correspondante.

PRISE EN CHARGE

Si l'entreprise souhaite financer le coût de la formation par son OPCO, elle devra effectuer une demande de prise en charge préalable auprès de son Opérateur de Compétences et nous faire parvenir l'accord de financement.

COÛT DES FORMATIONS

Nos tarifs comprennent les frais d'enseignement (cours et supports pédagogiques) et les repas du midi pour les stages inter-entreprises se déroulant sur notre site de Fresnes.

DOCUMENTS DE FORMATION

CONVOCAION

Vous recevrez, au plus tard une semaine avant le début du stage, une convocation précisant l'intitulé du stage, le lieu de la formation et un plan d'accès détaillé avec le règlement intérieur. La facture est envoyée à l'entreprise.

CONVENTION

Une convention de formation est établie et transmise à l'entreprise avant le début de chaque formation.

ATTESTATION

A l'issue de chaque stage, une attestation de formation est adressée par mail à l'entreprise.

Un avis après formation est également émis dans le cas de formations suivies en vue d'une habilitation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Chaque session comprend 6 à 8 apprenants maximum. Cemafruid Formation se réserve le droit d'annuler, avec un préavis d'une semaine, toute action de formation qui ne pourrait pas se dérouler dans des conditions pédagogiques optimales.

NIVEAU PRÉ-REQUIS

L'entreprise s'engage à ce que les pré-requis du programme de formation soient respectés pour chacun des participants. L'équipe pédagogique de Cemafruid Formation se tient à sa disposition pour valider le niveau des stagiaires et l'homogénéité des groupes avant le début de la formation.

RÈGLEMENT

Une facture est établie à l'issue du stage ; le règlement des frais de formation s'effectue de préférence par virement bancaire ou postal. Les conditions de règlement sont de 30 jours date de facture.

DÉLAI DE RÉALISATION

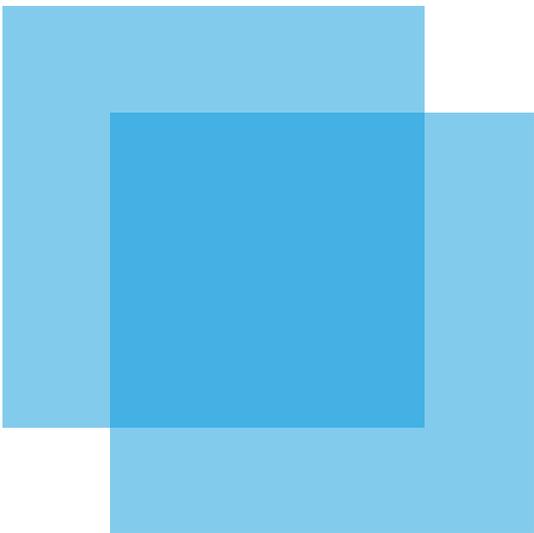
Dans le cas de formations sur mesure ou de celles qui sont susceptibles d'évoluer, notre équipe formation a besoin d'un délai moyen d'un mois.

ACCUEIL DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous sommes attentifs à rendre nos formations accessibles aux personnes en situation de handicap.

Le personnel de Cemafruid Formation s'appuie sur les compétences du référent handicap du Groupe Tecnea Cemafruid ainsi que sur un réseau de professionnels.

Chaque situation étant différente, vos besoins seront analysés au cas par cas par le centre de formation. Merci de nous contacter et de préciser vos besoins.



Cemafroid Formation sas
5 avenue des Prés 94260 Fresnes - France
formation@cemafroid.fr
01 49 84 84 83

www.cemafroid-formation.com

