



Formation

Bac Pro Technicien du froid et du conditionnement de l'air (TFCA)

Métiers de l'énergie

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne technicien du Froid et du Conditionnement de l'air.

Les enseignements dispensés lui donnent les capacités :

- De contrôler le travail en respectant les normes de protection de l'environnement, de qualité, de sécurité et d'efficacité énergétique.
- D'effectuer son travail en complète autonomie.

Compétences visées

A l'issue de la formation, le candidat sera capable de :

- Planifier, préparer et effectuer l'assemblage de toutes les pièces des systèmes frigorifiques avant leur mise en service (façonnage et brasage des tubes cuivre, câblage électrique).
- Entretenir, inspecter, vérifier les systèmes installés (manipulation des fluides frigorigènes et réglages des dispositifs de régulation et de sécurité).
- Réparer les équipements frigorifiques en cas de défaillance technique.
- Contrôler le travail, en respectant les normes de protection de l'environnement, de qualité, de sécurité et d'efficacité énergétique.

Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :

CAP ou équivalent

Bac ou équivalent



Niveau d'entrée

15 ans et + ou sortie de 3ème

Par dérogation, des entrées en formation directement en 2ème année sont possibles, sous conditions.



Type de formation

Diplômant



Durée

3 ans



Niveau de sortie

Bac ou équivalent



Accessibilité

Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.



Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A. Pour tout autre profil consultez-nous.



Diplôme obtenu

Nom du diplôme : Bac pro Technicien du froid et du conditionnement de l'air (TFCA)

Code Diplôme : 40025509



Coût de la formation

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par OPCO et/ou entreprises. Tarif : €. Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.



Lieux de formation

Eurespace

Rue Eugène Brémont CS
22116 49321 CHOLET CEDEX

Labellisé



Qualiopi
processus certifié

Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCI Formation Angers - Cholet - Saumur

formation@maineetloire.cci.fr

www.cciformation49.fr

02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



La formation

1 Programme

Enseignement professionnel :

- Etude et mise en œuvre des systèmes frigorifiques et climatiques,
- Mise en service, entretien, diagnostic de pannes et dépannage
- Electrotechnique et régulation
- Manipulation des fluides frigorigènes
- Prévention des risques climatiques et environnementaux
- Gestion et traitement des déchets sur le chantier
- Economie et gestion d'entreprise

Enseignement Général :

- Mathématiques – Sciences Physiques et chimiques
- Prévention secourisme environnement - Economie-Gestion – Anglais - Français, Histoire-Géographie -Enseignement moral et civique - Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive

Et après ?

4 Poursuite de formation

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice.

Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique - constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

3 Évaluation

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

Les épreuves de validation du diplôme se déroulent en cours et en fin de formation, conformément au règlement d'examen en CCF de ce diplôme. Si le candidat obtient la moyenne générale à l'issue des différentes situations d'évaluation, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

5 Métiers & entreprises

Les métiers

- Frigoriste
- Technicien d'exploitation et de maintenance en froid et climatisation
- Monteur dépanneur en froid

Les entreprises

- Dans les secteurs de la production du froid industriel et commercial
- De la chaîne du froid pour la conservation alimentaire (chambres froides, meubles frigorifiques, centrale de production d'eau glacée)
- Du conditionnement d'air (centrale de traitement de l'air, climatiseurs, pompe à chaleur géothermie)

Partenaires



le cnam
Pays de la Loire



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCIFORMATION Angers - Cholet - Saumur

formation@maineetloire.cci.fr

www.cciformation49.fr

02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

