

Catalogue des formations 2016

Évoluez
au cœur
de votre
métier



Accédez directement
au contenu en ligne
www.larpfformation.fr

CO2 | Technique | Réglementation | Conseils

Experts | Opérationnel | Maîtrise | Compétences

Évoluez au cœur de votre métier

Pour rester compétitif et au fait des nouvelles exigences, votre personnel doit être formé. *La Rpf* vous accompagne et vous propose des formations, en région ou dans votre entreprise, **adaptées à votre métier.**

Réalisées en partenariat avec *Le Snelcca*, toutes nos formations sont animées par des experts, sur un format d'un ou deux jours.

Bien plus que la transmission de connaissances et l'échange de savoir-faire, nos formations sont l'occasion pour vous d'un enrichissement personnel et d'une prise de recul par rapport au quotidien.

Nous nous engageons à vos côtés pour vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs et faire de votre formation **un levier de développement.**

A vos côtés pour **renforcer vos compétences**, nous sommes là pour **vous accompagner** et relever les nouveaux défis de la profession.

L'équipe La Rpf Formation

Plus d'informations et inscription en ligne sur www.larpfformation.fr

Qu'en pensent-ils ?

« Super formation ! Beaucoup d'outils pratiques que je pourrai utiliser dès demain. »

Philippe B. - Responsable S.A.V.

« Notre formateur était un expert dans son domaine, on ressent son expérience terrain. »

Marion H. - Chargé d'affaires

« Tous les aspects théoriques et pratiques abordés dans une bonne ambiance. »

Thierry G. - Technicien frigoriste

« La DESP n'a plus de secrets pour moi ! »

Arnault D. - Directeur technique

1 CO₂

- **CO₂** : savoir le proposer page 5
- **Les fondamentaux du CO₂** : de la théorie aux cas pratiques page 6
- **Manipuler les installations CO₂** en subcritique, transcritique et booster page 7

2 TECHNIQUE

- **Diagnostic de dépannage** page 9
- **Régulation** : montage, réglages et optimisation des organes de régulation page 10
- **Cuisine pro** : approche technique des installations frigorifiques pour chiffrer sans surprise page 10
- **Solution air** : concevoir et vendre une installation page 11
- **Solution eau** : concevoir et vendre une installation page 11

3 RÉGLEMENTATION

- **Fluides frigorigènes** : comment mettre en œuvre la F-Gas et les autres réglementations « fluides » ? page 13
- **DESP et CTP** : maîtriser les exigences de la réglementation page 14
- **ESP** : le suivi en service des systèmes frigorifiques sous pression - habilitation des intervenants page 15
- **DESP** : monter le dossier technique page 16
- **DESP** : comment la mettre en œuvre dans son entreprise ? Réalisation concrète de dossiers page 17

4 CONSEILS

- **Maintenance** : les clés de succès page 19
- **Le bon d'intervention** : les clés pour bien le rédiger page 20
- **Tableaux de bord** : mise en place et utilisation au quotidien dans votre entreprise page 21

5 INFOS PRATIQUES

- Les avantages de la formation en intra page 22
- Les lieux de formation page 22
- Bulletin d'inscription page 23

1 CO₂

Vous êtes à l'affût des solutions à bas GWP pour répondre aux exigences de la F-Gas. Le CO₂ est l'une de ces alternatives. Connue depuis longtemps, ce fluide aux caractéristiques très spécifiques mérite toutefois d'être parfaitement maîtrisé.

CO₂ : savoir le proposer

Les fondamentaux théoriques pour mieux vendre.

SPÉCIAL COMMERCIAUX
ET BUREAUX D'ÉTUDES

Réf. CO2T1



Objectif

Proposer à vos clients en froid commercial, froid industriel, conditionnement de l'air et cuisines professionnelles, une solution au CO₂.

Points forts

- Un panorama complet des aspects théoriques.
- Des arguments pour préconiser la solution CO₂.
- De nombreux retours d'expérience terrain.
- Un temps de formation optimisé sur 1 jour.

Programme

Formation animée par Paul Rivet

- Rappel des contraintes environnementales.
- Pourquoi le CO₂? Avantages et inconvénients.
- Calcul comparatif de l'effet de serre global.
- Points particuliers : pression, point critique, point triple.
- Le CO₂ : une alternative pour basses, moyennes et hautes températures.
- Le CO₂ : frigoporteur, frigorigène cascade ou booster.
- Spécificités pour réalisation, charge et interventions.
- Cas types pour supermarchés et en agroalimentaire.
- Les composants et tuyauteries.
- Désurchauffe et valorisation de la chaleur récupérée.
- Sécurité : anoxie, détection.
- Cas concrets.

Sont concernés

- Dirigeant.
- Chef de service.
- Commercial.
- Chargé d'affaires en bureau d'études, services installations ou travaux d'après-vente.

Prérequis

- Connaissance des systèmes frigorifiques et thermiques.
- Pratique des diagrammes enthalpiques et des circuits frigoporteurs.

Formation disponible en intra

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure d'argumenter auprès de ses clients pour les orienter vers une solution au CO₂.



Bordeaux : 17/03 ou 17/10
Lyon : 27/04 ou 08/11
Nantes : 03/02 ou 17/11
Paris : 10/03 ou 15/11



380 € HT par personne - adhérent SNEFCCA
480 € HT par personne - non adhérent SNEFCCA
Formation éligible par votre OPCA



Durée : 1 jour - 7h30



Déjeuner offert

Les fondamentaux du CO₂ : de la théorie aux cas pratiques

Maîtriser les aspects spécifiques du CO₂.

SPÉCIAL CHARGÉS D'AFFAIRES ET TECHNICIENS

Réf. CO2T2

Objectifs

- Connaître les aspects théoriques spécifiques du CO₂.
- Connaître les pratiques lors des interventions d'entretien sur les circuits au CO₂.

Points forts

- Un panorama complet des aspects théoriques.
- Une formation illustrée par de nombreux cas concrets.
- Un formateur expert du CO₂.
- Un temps de formation optimisé sur 1 jour.

Sont concernés

- Chargé d'affaires en installation ou S.A.V.
- Technicien de mise en route ou d'intervention.

Prérequis

- Connaissance des systèmes frigorifiques et thermiques.
- Pratique d'interventions sur circuits.

Formation disponible en intra

Programme

Formation animée par Paul Rivet



- Pourquoi le CO₂? Avantages et inconvénients.
- Points particuliers : pression, point critique, point triple.
- Le CO₂ : une alternative pour basses, moyennes et hautes températures.
- Le CO₂ : frigoporteur, frigorigène cascade ou booster.
- Les différences par rapport aux systèmes actuels HFC, NH₃, frigoporteur.
- Les composants : vannes de régulation, tuyauterie, brasage.
- Pourquoi la désurchauffe ?
- Sécurité : anoxie, détection.
- Points spécifiques : tirage au vide, charge, interventions, maintien de pression.
- Descriptions détaillées d'interventions types : déshydrateur, compresseur, pompe, filtre.
- Cas concrets.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure de mieux appréhender le CO₂.



Bordeaux : 18/03 ou 18/10
Lyon : 28/04 ou 09/11
Nantes : 04/02 ou 18/11
Paris : 11/03 ou 16/11



380 € HT par personne - adhérent Snefcca
480 € HT par personne - non adhérent Snefcca
Formation éligible par votre OPCA



Durée : 1 jour - 7h30



Déjeuner offert

Manipuler les installations CO₂

en subcritique, transcritique et booster

UNIQUE EN
FRANCE

Deux jours de formation pratique
pour mettre en œuvre toutes les installations CO₂.

Réf. CO2P1

Objectifs

- Identifier les caractéristiques particulières de fonctionnement des installations CO₂.
- Mettre en route les installations CO₂.
- Mettre en œuvre les opérations de maintenance CO₂.
- Mettre en œuvre les méthodes et outils de prévention des risques liés aux pressions de fonctionnement des installations au CO₂.

Points forts

- La seule formation pratique pour toutes les installations CO₂.
- Une méthode et des outils pédagogiques performants.
- Entraînements au réel.

Est concernée

Toute personne amenée à mettre en route, manipuler, entretenir et dépanner une installation au CO₂.

Prérequis

- Connaissance des systèmes frigorifiques et thermiques.
- Pratique d'interventions sur circuits.

Formation disponible en intra

Programme

Formation animée par Michel Santrain



Toutes les manipulations sont effectuées en binôme sur du matériel réel.

- Règles de sécurité liées à la haute pression température.
- Caractéristiques du CO₂ : diagrammes subcritique, transcritique et booster.
- Organes spécifiques du CO₂ : flash gaz, back pressure et déshydrateur.
- Changements d'un organe sous subcritique, transcritique et booster.
Tirage au vide.
- Maintenances spécifiques aux installations de CO₂ : détendeur, déshydrateur et compresseur.
- Mise en route et arrêt d'une installation réelle de CO₂ en fonctionnement booster : les bonnes pratiques.

Compétences acquises

Après ces journées de formation, le participant sera en mesure de :

- repérer les organes spécifiques d'une installation CO₂,
- mettre en route des installations CO₂,
- réaliser les opérations de maintenance de base dans le respect des bonnes pratiques,
- manipuler le CO₂ en toute sécurité,
- prévenir les risques CO₂.

Notre banc pédagogique



- Installation intégrant du froid positif et négatif.
- Chambre froide, frigorifère et gaz cooler associés.
- Fonctionnement en subcritique et transcritique.
- Fonctionnement avec booster.



Bordeaux : 8-9/03 ou 10-11/03

Lyon : 22-23/03 ou 24-25/03

Nantes : 22-23/11 ou 24-25/11

Paris : 6-7/12 ou 8-9/12



1145 € HT par personne - adhérent SNEFCCA

1340 € HT par personne - non adhérent SNEFCCA

Formation éligible par votre OPCA



Durée : 2 jours - 15 heures



Déjeuners offerts

2

Technique

Comment intervenir dans les règles de l'art ? Parce que chaque manipulation nécessite un savoir-faire particulier et une bonne maîtrise des fondamentaux, nos experts ont conçu un programme alliant théorie et pratique. Nouvelles technologies, approche marché spécifique, maîtrise des composants, faites de la technique une valeur ajoutée.

Diagnostic de dépannage

FORMATION
PRATIQUE

Comment optimiser l'efficacité des dépannages chez vos clients ?

Réf. TECP1

Objectifs

- Maîtriser la logique de recherche de panne.
- Rédiger la fiche d'intervention conformément à la réglementation.
- Optimiser le temps d'intervention chez les clients.

Points forts

- Entraînements au réel sur banc didactique.
- Une méthode et des outils pédagogiques performants.
- Un temps de formation optimisé sur 1 jour.

Sont concernés

- Technicien d'intervention.
- Dépanneur frigoriste.

Prérequis

Maîtrise de la connaissance des installations et composants du circuit frigorifique.

Notre banc pédagogique



Formation disponible en intra

Programme

Formation animée par Michel Santrain



1. Rappel des règles de fonctionnement de base

- Cahier des charges initial.
- Conditions de fonctionnement : température de consigne, produits stockés, conditions d'utilisation.
- Identification des paramètres originaux.

2. Méthode de dépannage

- Partie électrique :
 - analyse du schéma,
 - lecture et analyse de fonctionnement,
 - déterminer l'information erronée ou l'appareil défectueux,
 - vérifier l'analyse et en déduire la correction.
- Partie frigorifique :
 - analyse du schéma,
 - mesurer les valeurs et les analyser,
 - expliquer les dérives de fonctionnement et valider par recouplement,
 - élaborer avec certitude la manœuvre à effectuer pour la remise en état de l'installation,
 - régler ou remplacer le composant en cause et s'assurer de la bonne marche de l'ensemble.

3. Rédaction de la fiche d'intervention en phase avec la réglementation.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure d'avoir une approche plus efficace et ciblée des dépannages afin d'en optimiser la rentabilité.



Bordeaux : 15/03 ou 11/10

Lyon : 02/03 ou 15/11

Nantes : 23/02 ou 13/10

Paris : 31/03 ou 17/11



590 € HT par personne - adhérent SNEFCCA

690 € HT par personne - non adhérent SNEFCCA

Formation éligible par votre OPCA



Durée : 1 jour - 7 heures



Déjeuner offert

Régulation

: montage, réglage et optimisation des organes de régulation

FORMATION

PRATIQUE

Maîtriser la mise en place et le réglage des vannes et régulateurs.

Réf. TECP2

Objectifs

- Maîtriser la mise en place des vannes et régulateurs.
- Maîtriser le réglage des vannes et régulateurs.
- Optimiser les composants du circuit frigorifique.

Points forts

- Entraînements au réel sur banc didactique.
- Un temps de formation optimisé sur 1 jour.

Sont concernés

Technicien d'intervention, monteur frigoriste, dépanneur frigoriste.

Prérequis

Maîtrise de la connaissance des installations et composants du circuit frigorifique.

Programme

Formation animée par Michel Santrain

Pour chaque composant

1. Comprendre leur principe de fonctionnement et leur utilité dans le circuit frigorifique.
2. Situer leur place dans le circuit et leur sens de montage.
3. Connaître les spécificités de chaque composant et les consignes constructeur.
4. Modifier les paramètres de réglage en fonction du type d'application.
5. Mesurer l'efficacité effective du réglage.

Matériels concernés :

tout type de détendeur ; vanne de régulation de pression d'évaporation, pressostatique régulation HP, de démarrage, de maintien de pression de bouteille, de régulation de capacité, motorisée pilotée, pressostatique à eau ; pressostat de régulation, de sécurité, d'huile, thermostat et régulateur.

Compétences acquises

Le participant sera en mesure d'avoir une approche plus efficace des réglages de l'ensemble des composants d'une installation.

Cuisine pro

: approche technique des installations frigorifiques

Pour chiffrer sans surprise.

Réf. TECT1

Objectifs

- Appréhender les règles de mise en œuvre du froid.
- Connaître les spécificités du froid en cuisine pro.
- Connaître les fondamentaux des installations frigorifiques.

Points forts

- Formation théorique et pragmatique sur banc didactique.
- Une méthode et des outils pédagogiques performants.

Sont concernés

Commercial, chargé d'affaires en bureau d'études, service installations, technico-commercial.

Prérequis

Connaissances succinctes du circuit frigorifique.

Programme

Formation animée par Michel Santrain

1. Principe de fonctionnement d'un circuit frigorifique.
2. Connaître les différents composants : choix, contrainte technique, emplacement idéal.
3. Proposer la solution technique la plus appropriée selon l'environnement et le site concerné.
4. Harmoniser le choix des composants.
5. Justifier et présenter la solution retenue.
6. Privilégier une cohérence de fonctionnement.
7. Optimiser la mise en place des matériels pour éviter les erreurs, sources de pannes.
8. Anticiper sur la rationalisation de la maintenance.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure de proposer une solution technique pérenne et appropriée aux installations froid en cuisine pro.



Durée :

Formation régulation : 1 jour - 7 heures

Formation cuisine pro : 1 jour - 7 heures



Formations en intra-entreprise | Nous consulter

Formations éligibles par votre OPCA

Concevoir et vendre une installation de chauffage et rafraîchissement thermodynamique

Solution Air ou/et Solution Eau.

SPÉCIAL
INTRA

Objectifs

- Appréhender la thermique d'un bâtiment.
- Acquérir la technique de mise en œuvre et de fonctionnement des différents types de PAC AIR/AIR ou AIR/EAU.
- Apprécier l'impact énergétique des solutions PAC AIR /AIR - EAU/EAU - AIR/EAU.

Points forts

- Approche thermique globale d'un bâtiment.
- Illustrations par de nombreux cas concrets.

Sont concernés

- Chef de service.
- Chargé d'affaires en bureau d'études, service installations.
- Technico-commercial.

Prérequis

- Maîtriser les équations thermiques.
- Connaissances en aéraulique et thermodynamique.

Programmes

Formations animées par Philippe Gondard



Formation **Solution Air**

Réf. TECT2

- 1. Rappel des principaux points de la RT 2012.**
- 2. Dimensionner l'installation :** déperditions et apports.
- 3. Choix de la solution technique :** détente directe : 2 tubes / DRV - VR : 3 tubes (récupération d'énergie) ; PAC air-eau.
- 4. VMC double flux thermodynamique.**
- 5. Estimation des consommations.**
- 6. Les qualifications nécessaires et contraintes d'installation :** détente directe et eau.
- 7. La régulation sur les solutions à air.**
- 8. Le suivi et la maintenance.**

Formation **Solution Eau**

Réf. TECT3

- 1. Rappel des principaux points de la RT 2012.**
- 2. Dimensionner l'installation :** déperditions et apports.
- 3. Choix de la solution technique :** eau chaude ; géothermie sur nappe, sur champ de captage horizontal et sur sondes verticales ; eau glacée 2 tubes ou eau glycolée 4 tubes.
- 4. VMC double flux thermodynamique.**
- 5. Estimation des consommations.**
- 6. La régulation sur les solutions à eau.**
- 7. Le suivi et la maintenance.**

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure de dimensionner une installation PAC AIR/AIR ou AIR/EAU - EAU/EAU (selon la formation choisie) et d'appréhender les enjeux énergétiques globaux d'un bâtiment.



Durée :

Solution Air : 1 jour - 7 heures
Solution Eau : 1 jour - 7 heures

Solution Air et Solution Eau :
1,5 jour - 10h30



Formations en intra-entreprise

Nous consulter

Formations éligibles par votre OPCA

3

Réglementation

La réglementation fait partie de votre quotidien : F-Gas, DESP... Elle nécessite une parfaite maîtrise comme l'exigent ces nouvelles règles. Si la réglementation incite clairement à se former pour la F-Gas, pour les ESP, de nombreux aspects requièrent un éclairage précis et complet.

Fluides frigorigènes : comment mettre en œuvre la F-Gas et les autres réglementations « fluides » ?

Savoir répondre aux exigences réglementaires.

Réf. REGT1

Objectifs

- Appréhender l'évolution des fluides frigorigènes et répondre, en toute circonstance, aux exigences des réglementations.
- Préparer la réalisation de toute intervention sur le circuit frigorifique.
- Maîtriser le fonctionnement d'une installation frigorifique.

Points forts

- Un panorama complet de la F-Gas et des autres réglementations « fluides ».
- Etude de cas concrets et exercices pratiques.
- Les documents de travail et les textes réglementaires disponibles en téléchargement après la formation.

Sont concernés

- Responsable du S.A.V.
- Chargé d'affaires concerné par la réalisation des installations.
- Technicien.

Prérequis

Connaissance des installations de froid et de climatisation.

Formation disponible en intra

Programme

Formation animée par Claude Giraud-Héraud



Repérer les nouvelles exigences de la F-Gas

- Analyse du Règlement (UE) n° 517/2014.
- Classification des fluides frigorigènes (groupe DESP, inflammabilité et/ou toxicité, caractéristiques thermodynamiques, fiches sécurité).
- R22 : ce qui est encore permis et ce qui ne l'est plus.
- Transport des fluides frigorigènes.

Mise en œuvre et obligations

- Quels fluides pour quelles applications.
- Retrofit : respect de la DESP et analyse de la modification suivant le CTP.
- Bordereau de Suivi de Déchets (BSD).
- ERP : calcul des quantités de fluide ; utilisation des hydrocarbures.
- Déclaration des quantités de fluide existant sur un site.
- Contrôles d'étanchéité.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, **le participant maîtrisera les exigences des réglementations sur les fluides frigorigènes et sera en mesure de :**

- préparer un retrofit sur les plans réglementaire et technique,
- appliquer les règles pour le Bordereau de Suivi de Déchets,
- connaître les obligations liées à la déclaration des quantités de fluides existant sur un site et l'utilisation des hydrocarbures,
- calculer les quantités maximales autorisées de fluides frigorigènes suivant le type d'ERP,
- réaliser des contrôles d'étanchéité en respectant la réglementation.



Bordeaux : 10/02 ou 15/11

Lyon : 09/03 ou 28/11

Nantes : 02/03 ou 05/12

Paris : 15/03 ou 11/10



380 € HT par personne - adhérent SNEFCCA

480 € HT par personne - non adhérent SNEFCCA

Formation éligible par votre OPCA



Durée : 1 jour - 7 heures



Déjeuner offert

DESP et CTP : maîtriser les exigences de la réglementation

S'approprier toutes les nouveautés.

SPÉCIAL
ENCADREMENT

Réf. REGT2

Objectifs

- Maîtriser les bases de la réglementation pour la mise en conformité des systèmes frigorifiques sous pression neufs (DESP).
- S'approprier et appliquer les exigences de la réglementation sur le suivi en service des systèmes frigorifiques sous pression (CTP).
- Connaître le contenu de l'habilitation des intervenants et la procédure à mettre en place.
- Appliquer les exigences pour la modification des installations et la réalisation des dossiers d'exploitation.

Points forts

- Un panorama complet de la documentation obligatoire pour les dossiers DESP.
- Les outils pour prévoir et organiser le travail des intervenants.
- Un logiciel fourni permettant de calculer les catégories de risque selon la DESP.

Sont concernés

- Chef d'entreprise.
- Responsable du S.A.V.
- Chargé d'affaires concerné par la réalisation des installations.

Prérequis

Connaissance des installations de froid et de climatisation.

Formation disponible en intra

Programme

Formation animée par Claude Giraud-Héraud



- Analyse des évolutions de Directive 2014/68/UE relative aux équipements sous pression et à leur classification.
- Examen des obligations de l'Arrêté ministériel du 15/03/2000 relatif à l'exploitation des équipements sous pression.
- Analyse du Cahier Technique Professionnel (CTP) du 7 juillet 2014 relatif au suivi en service des systèmes frigorifiques sous pression :
 - opérations à réaliser lors des interventions,
 - documents pour les dossiers DESP,
 - documents pour les dossiers d'exploitation,
 - exigences pour la modification des équipements et des systèmes frigorifiques,
 - audit de la conformité des installations,
 - habilitation des intervenants : titre d'habilitation, procédure interne.
- Rappel des exigences de la norme EN 378 pour les équipements sous pression.
- Les nouveautés de la réglementation sur les fluides frigorigènes et l'impact sur l'application de la DESP.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure de :

- déterminer la catégorie de risque des équipements et des installations,
- réunir les documents d'un dossier descriptif selon le CTP,
- classer toute modification d'installations,
- réaliser un audit de conformité de tout système frigorifique sous pression,
- réaliser les interventions réglementaires conformément au CTP.



Bordeaux : 11/02 ou 16/11

Lyon : 10/03 ou 29/11

Nantes : 03/03 ou 06/12

Paris : 16/03 ou 12/10



380 € HT par personne - adhérent SNEFCCA

480 € HT par personne - non adhérent SNEFCCA

Formation éligible par votre OPCA



Durée : 1 jour - 8 heures



Déjeuner offert

ESP : le suivi en service des systèmes frigorifiques sous pression

Formation obligatoire pour l'habilitation des intervenants.

Réf. REGT3

Objectif

Savoir intervenir en application du CTP systèmes frigorifiques : vérifications initiales avant la première mise en exploitation, inspections périodiques, report de marquage et programme de contrôle des tuyauteries.

Points forts

- Identifier et prévenir les risques liés à la pression pour les ESP.
- Des exercices pratiques pour valider les acquis.
- Un logiciel fourni permettant de calculer les catégories de risque selon la DESP et de définir la catégorie.

Est concerné

Technicien intervenant dans le cadre de l'exploitation des ESP utilisés en réfrigération et conditionnement de l'air.

Prérequis

Techniciens frigoristes, mécaniciens frigoristes ou électriciens réalisant le suivi en exploitation des systèmes frigorifiques sous pression.

Formation disponible en intra

Le Ministère, dans sa note du 22 octobre 2014 de mise en application du CTP, indique que « **le personnel doit être formé avant toute intervention réalisée en application du CTP systèmes frigorifiques** » et que « **le choix de la formation est de la responsabilité de l'employeur** ». Cette note indique que même le personnel déjà habilité doit participer à une formation de remise à niveau sur le nouveau CTP.

Programme

Formation animée par Claude Giraud-Héraud



- Analyser les bases de la DESP pour la réalisation des systèmes frigorifiques sous pression.
- Analyse des bases de l'Arrêté ministériel du 15/03/2000 relatif à l'exploitation des équipements sous pression.
- Analyse des opérations à réaliser pour le suivi en service des systèmes frigorifiques sous pression selon le Cahier Technique Professionnel.
- Exercices pratiques.
- Analyse des risques lors des interventions et modifications des équipements sous pression.
- Exigences de la norme EN 378 pour les équipements sous pression.
- Caractéristiques de nouveaux fluides et impact de leur utilisation sur la conformité à la DESP.
- Analyse de l'habilitation des intervenants.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le technicien sera en mesure de déterminer la catégorie de risque des équipements et des installations, réaliser les interventions réglementaires et les comptes rendus d'interventions.

Remise, après évaluation, d'une attestation de formation permettant au chef d'entreprise d'habiliter l'intervenant concerné.



Bordeaux : 12/02 ou 17/11
Lyon : 11/03 ou 30/11
Nantes : 04/03 ou 07/12
Paris : 17/03 ou 13/10



380 € HT par personne - adhérent SNEFCCA
480 € HT par personne - non adhérent SNEFCCA
Formation éligible par votre OPCA



Durée : 1 jour - 7 heures



Déjeuner offert

DESP : monter le dossier technique

Les clés pour une mise en œuvre immédiate.

Réf. REGT4

Objectif

Réaliser les dossiers techniques des équipements frigorifiques conformément à la Directive régissant les Equipements Sous Pression (DESP) et dans le respect des normes de la profession.

Points forts

- Un panorama complet de la réglementation en 1 jour.
- Le dossier renseigné réalisé au cours de la formation.
- Un logiciel de définition de la catégorie d'un équipement frigorifique fourni.
- Un outil de définition du besoin d'un personnel « certifié braseur ».

Est concerné

Responsable du service installation.

Prérequis

Connaissance des installations de froid et de climatisation.

Programme

Formation animée par Jean-Paul Fruteau



- Phase « connaissance de la réglementation » :
 - analyse synthétique de la DESP 2014/68/UE,
 - analyse de l'obligation de la certification des braseurs (2012/13585),
 - analyse synthétique de la norme EN 378 1 à 4 (juillet 2012) régissant l'installation et la maintenance d'équipement frigorifique,
 - analyse des obligations de préparation des registres d'équipement pour les opérations de maintenance.
- Phase « construction du dossier » :
 - construction d'un dossier d'équipement,
 - questions / réponses : solutions particulières, adaptation au dispositif de chaque type d'entreprise.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure de réaliser les dossiers techniques des équipements frigorifiques conformément à la Directive régissant les Equipements Sous Pression (DESP) et dans le respect des normes de la profession.



Bordeaux : 09/02 ou 14/10
Lyon : 08/03 ou 18/10
Nantes : 01/03 ou 08/11
Paris : 09/03 ou 09/11



380 € HT par personne - adhérent SNEFCCA
480 € HT par personne - non adhérent SNEFCCA
Formation éligible par votre OPCA



Durée : 1 jour - 7h30



Déjeuner offert

DESP : comment la mettre en œuvre dans son entreprise ?

SPÉCIAL
INTRA

Réalisation concrète de dossiers.

Réf. REGT5

Objectif

A partir de vos dossiers en cours, constitution des dossiers DESP du devis à la réception de l'installation.

Points forts

- Concrétiser l'application de la DESP directement dans votre entreprise.
- Constituer votre base « DESP » réutilisable grâce au progiciel fourni.
- Un temps de formation optimisé pour renforcer les compétences de votre équipe.

Sont concernés

- Chef d'entreprise.
- Encadrement.

Prérequis

Connaissance des installations de froid et de climatisation.

Programme

Formation animée par Marc Simonnet



- Rappel des principes généraux de la DESP.
- Documents obligatoires. Exemples de certificats de conformités DESP : ESP et ensemble.
- Notice d'entretien selon NF 378-2 (v.2012). Utilisation du progiciel Logic-DESPX version 2015 pour modèles de documents et dossier.
- Le CTP « unique » : rappels généraux et documents d'application.
- Application : cas concret sur centrale multi-compresseurs/multipostes. Utilisation du progiciel pour informations et détermination de la catégorie de risque.
- Accompagnement : réalisation concrète de dossiers DESP dans l'entreprise à partir de devis en cours.
- Questions - cas particuliers à partir des dossiers réels de l'entreprise.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure de :

- maîtriser les exigences de la DESP,
- préparer les dossiers techniques des équipements frigorifiques du devis à la réalisation des installations conformément à la Directive régissant les Equipements Sous Pression (DESP) et dans le respect des normes de la profession.

Progiciel Logic-DESPX version 2015 fourni

- Evaluation de la catégorie de risque.
- Constitution du dossier.
- Informations sur la DESP (équipements, ensembles, accessoires sous pression, procédures, modules d'évaluation...).
- Nouveautés : CTP, directive 2014, ESP opérationnel, maintenance, marquage CE, titre habilitation...



Durée : 1 jour - 7h30



Formation en intra-entreprise

Nous consulter

Formation éligible par votre OPCA

4 Conseils

Comment passer de l'expertise technique à la relation client?
De la création d'une activité maintenance aux pratiques qui fidélisent le client, nos experts vous donnent des clés pour détecter de nouvelles affaires et pérenniser vos relations commerciales.

Maintenance : les clés de succès

Comment développer votre chiffre d'affaires avec la maintenance ?

Réf. MANT1

Objectifs

- Connaître les fondamentaux et cerner les enjeux de la maintenance.
- Acquérir les méthodes et outils pour mettre en place et développer l'activité maintenance.
- Intégrer la performance énergétique dans l'offre.
- Créer les conditions pour fidéliser ses clients.

Points forts

- Des exemples concrets de contrats de maintenance.
- Des exercices pratiques de montage de dossiers CEE.
- Analyse des acteurs du métier et des moyens d'action pour se différencier.

Sont concernés

- Dirigeant.
- Responsable du S.A.V.
- Responsable technique.
- Technicien d'intervention.
- Technicien de bureau d'études.
- Commercial.

Prérequis

Connaissances techniques et aisance commerciale.

Formation disponible en intra

Programme

Formation animée par Lionel Hodimont



1. Qu'est-ce que la maintenance ?

- Différencier S.A.V. et maintenance.
- Périmètre de l'activité.
- Le cadre réglementaire.
- Analyse de l'offre des généralistes.

2. Structurer l'activité maintenance

- L'organisation.
- Les modes opératoires.
- Les ratios : temps, coûts, etc.

3. La relation client en maintenance

- Les différents contrats.
- Les arguments à maîtriser.
- La recherche de nouveaux clients.
- Le suivi client.

4. La performance énergétique : l'approche gagnante

- Les avantages pour le client : les CEE.
- Comment les utiliser facilement ?

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure de mettre en place les méthodes de la maintenance dans son entreprise et de proposer à ses clients une prestation récurrente et profitable.



Bordeaux : 31/03 ou 08/11
Lyon : 03/03 ou 22/11
Nantes : 08/03 ou 29/11
Paris : 21/03 ou 30/11



380 € HT par personne - adhérent SNEFCCA
480 € HT par personne - non adhérent SNEFCCA
Formation éligible par votre OPCA



Durée : 1 jour - 7 heures



Déjeuner offert

Le bon d'intervention : les clés pour bien le rédiger

Un acte fondamental pour pérenniser et optimiser la relation client.

Réf. MANT2

Objectifs

- Identifier les enjeux du bon d'intervention.
- Préserver la relation client en intervention.
- Acquérir des réflexes rédactionnels et commerciaux.

Points forts

- La seule formation dédiée au bon d'intervention pour les installations frigorifiques.
- Une formation complète pour adopter les bons réflexes.
- Un exercice pratique pour une mise en situation concrète.
- Un formateur expert des litiges.

Sont concernés

- Responsable du S.A.V.
- Technicien d'intervention.

Prérequis

Connaissance des installations de froid et de climatisation.

Formation disponible en intra

Programme

Formation animée par Laurent Marois



Le cadre d'intervention

- Définitions de la maintenance.
- Contexte contractuel.
- Le technicien en intervention : qualités et conditions d'intervention.
- Les obligations : moyen - résultat - sécurité.

Exercice pratique

- À partir d'un scénario fictif, le stagiaire est invité à rédiger un bon d'intervention.
- Correction et interprétation dans le cadre d'un sinistre avec expertise.

Construire son acte et le formaliser

- Un acte technique : constater - diagnostiquer - remédier - contrôler.
- Un acte juridique : rendre-compte (les faits) - conseiller.
- Un acte commercial : rassurer - proposer - vendre.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure de rédiger un bon d'intervention complet et fiable.



Bordeaux : 25/03 ou 22/11
Lyon : 04/03 ou 03/11
Nantes : 10/03 ou 13/12
Paris : 22/03 ou 24/11



380 € HT par personne - adhérent SNEFCCA
480 € HT par personne - non adhérent SNEFCCA
Formation éligible par votre OPCA



Durée : 1 jour - 7 heures



Déjeuner offert

Tableaux de bord : mise en place et utilisation au quotidien dans votre entreprise

SPÉCIAL
INTRA

Réf. MANT3

Les indicateurs clés adaptés à votre activité.

Objectifs

- Élaborer des tableaux de bords pertinents et adaptés à son activité et à son entreprise.
- Déterminer les indicateurs appropriés et les interpréter.

Points forts

- Une formation concrète adaptée à votre activité.
- Une méthodologie pratique pour une mise en place immédiate des tableaux de bord.
- Un temps de formation optimisé sur 1 jour.

Sont concernés

- Dirigeant.
- Cadre comptable et financier.
- Assistant(e) de direction.

Prérequis

Base de connaissances d'Excel.

Programme

Formation animée par Éric Marois



1. Le tableau de bord : quelle utilité dans l'entreprise et quels objectifs visés ?

Pilotage d'activité : enjeux. Compétences et résultats. Efficacité et rentabilité. Critères et indicateurs. Le système d'objectifs. Analyser les informations. Décider.

2. Le tableau de bord financier

- Comprendre les comptes de son entreprise et appréhender les conséquences financières de ses décisions.
- Les principes essentiels du bilan et les grands équilibres à respecter.
- Savoir lire un compte de résultat, les postes clés et les points d'alerte des directions commerciales.
- Analyser les différents niveaux de marge.
- Fonds de roulement, besoin en financement de l'exploitation, trésorerie : les conséquences des décisions commerciales sur ces indicateurs.
- Sensibilisation à la solvabilité des clients.

3. Et maintenant au travail !

- Identifier les indicateurs clés pour chaque thématique en fonction de son entreprise.
- Définir l'objectif à atteindre pour chacun d'eux.
- Élaborer la méthodologie de collecte et d'analyse.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure :

- d'élaborer des tableaux de bords pertinents, adaptés à son secteur d'activité et à son entreprise,
- de déterminer les indicateurs appropriés et de les interpréter,
- de prendre les décisions pertinentes et concrètes au regard des résultats des tableaux de bord.



Durée : 1 jour - 7 heures



Formation en intra-entreprise

Nous consulter

Formation éligible par votre OPCA

Les avantages de la formation intra-entreprise

Pour optimiser votre investissement, développer et renforcer les compétences de vos équipes, partager les meilleures pratiques : **choisissez la formation en intra !**

Personnalisé

Le formateur adapte le programme à vos problématiques. Vous échangez en toute confidentialité sur vos cas concrets.

Souple

Vous fixez la date et le lieu.

Fédérateur

Vous motivez votre équipe autour d'un sujet commun.

Économique

Votre équipe est déjà sur place : pas de frais de déplacement.

Formations inter-entreprises

Les lieux de formation

Bordeaux

Ensemble scolaire Saint-Genès

160, rue Saint-Genès
33000 Bordeaux

Paris

Formations théoriques

Le Snelcca

6, rue de Montenotte
75017 Paris

Nantes

Lycée Monge La Chauvinière

2, rue de la Fantaisie
44300 Nantes

Lyon

Lycée professionnel Edmond Labbé

9, chemin des Chassagnes
69600 Oullins

Paris

Formations pratiques

Lycée Maximilien Perret

Place San Benedetto Del Tronto
94140 Alfortville

Bulletin d'inscription

à retourner au plus tard 15 jours ouvrés avant la date de la formation

→ Inscrivez-vous directement sur www.larpfformation.fr

→ Bulletin à retourner par email : formations@pyc.fr - Par fax : 01 53 26 47 99

Par courrier : PYC ETC. - La Rpf Formation - 16/18, place de la Chapelle - 75018 PARIS

Les formations de La Rpf sont organisées par PYC ETC. Numéro de déclaration d'activité : 11 75 33529 75.

Les formations théoriques sont assurées par un formateur pour 8 participants au minimum et 14 au maximum.

Les formations pratiques sont assurées par un formateur pour 6 participants au minimum et 8 au maximum.

Une confirmation sera adressée à l'entreprise au plus tard 2 semaines avant la formation.

Participant

Prénom - Nom :

Tél. :

Fonction :

Email :

Plus d'un participant ?

Inscrivez-vous directement sur www.larpfformation.fr

Activité de l'entreprise

- Installation/Maintenance
- Distributeur/Grossiste/Négociant
- Fabricant/OEM/Importateur/
Distributeur exclusif
- Prestataire de services
- Maîtrise d'œuvre/Prescription

Lieu / Date sélectionnés - Déjeuner offert pour toutes les formations

Référence de la formation : Lieu : Date :

 **Formation théorique sur 1 jour :** 380 € HT par personne soit 456 € TTC - tarif adhérent SNEFCCA
 480 € HT par personne soit 576 € TTC - tarif non adhérent SNEFCCA

 **Formation pratique sur 1 jour :** 590 € HT par personne soit 708 € TTC - tarif adhérent SNEFCCA
 690 € HT par personne soit 828 € TTC - tarif non adhérent SNEFCCA

 **Formation pratique sur 2 jours :** 1145 € HT par personne soit 1374 € TTC - tarif adhérent SNEFCCA
 1340 € HT par personne soit 1608 € TTC - tarif non adhérent SNEFCCA

N° d'adhérent SNEFCCA :

Formation en intra : contactez-nous au 01 53 26 88 84

Responsable suivi inscription

Entreprise :

Tél. :

Contact :

Fax :

Fonction :

Email :

Facturation

Facturation à l'entreprise

Contact :

Facturation à l'organisme de prise en charge

Nom et adresse de l'OPCA :

Adresse :

CP : Ville :

Tél. :

Fax :

Email :

J'accepte les conditions générales de vente.

Les CGV sont disponibles sur www.larpfformation.fr

Cachet et signature :

PYC **ETC.**

16/18, place de la Chapelle - 75018 PARIS
Tél. : 01 53 26 88 84 - Fax : 01 53 26 47 99
formations@pyc.fr - www.larpformation.fr

R^{La}pformation
ÉVOLUEZ AU CŒUR DE VOTRE MÉTIER