

## Préparation à l'attestation d'aptitude de manipulation des fluides frigorigènes - Catégorie 1

Durée : 32 h	7, 8, 9, 10 et 11 décembre 2026	Lieu : <b>CAPEB 86</b> 14 Rue des Frères Lumière 86000 POITIERS
-----------------	---------------------------------	--

**Entreprise :** .....

Cochez la case vous concernant :  Moins de 11 salariés  Plus de 11 salariés

Adresse : ..... CP/VILLE : .....

Tél (bureau/portable): ..... Adresse mail : .....

Code APE/NAF (4 chiffres 1 lettre) : ..... N°SIRET (14 chiffres) : .....

Stagiaire(s) ayant le statut de :  Chef d'entreprise non salarié  Conjoint collaborateur  Gérant non salarié

Nom : ..... Prénom : ..... Date de naissance : .....

Nom : ..... Prénom : ..... Date de naissance : .....

Stagiaire(s) ayant le statut de :  Salarié  Gérant salarié



Nom : ..... Prénom : ..... Date de naissance : .....

Nom : ..... Prénom : ..... Date de naissance : .....


Nom : ..... Prénom : ..... Date de naissance : .....

Nom : ..... Prénom : ..... Date de naissance : .....

Coût de la formation : 1450 € net de taxes par stagiaire

Montants à régler	Adhérents 	<u>Non Adhérents CAPEB</u> + Frais administratifs de 90 € par stagiaire *
<b>Chef d'entreprise <u>non salarié</u> cotisant au </b> <small>Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale</small> Après déduction de la prise en charge	330 €	420 €
<b>Autres stagiaires</b>	1450 €	1540 €

\* Frais administratifs offerts aux adhérents CAPEB dans le cadre du Partenariat

Pour les stagiaires salariés cotisant à  : Contactez votre **CAPEB départementale** pour la demande de financement

Ce bulletin d'inscription est à renvoyer complété avec le chèque de règlement global (s'il y a lieu) à :

**ARFAB - 14 Rue des Frères Lumière - 86000 Poitiers**

**et uniquement pour les Chefs d'entreprise Non Salariés cotisant au **FAFCEA**, joindre svp :**

➤ une attestation **URSSAF** de contribution à la formation professionnelle (CFP) de l'année en cours

Fait à .....

Le .....

Signature et cachet de l'entreprise

En remplissant ce formulaire, j'accepte que mes informations soient utilisées exclusivement dans le cadre de ma demande et de la relation commerciale éthique et personnalisée qui pourrait en découler.

Association Régionale de Formation pour l'Artisanat du Bâtiment

14 Rue des Frères Lumière – 86000 POITIERS – Tel : 05 49 45 89 72 - Mail : [contact@arfab.fr](mailto:contact@arfab.fr)  
SIRET : 393 135 017 00019 - Code APE : 8559A - N° de déclaration d'activité : 54 86 00436 86



## PROGRAMME FORMATION

### Préparation à l'attestation d'aptitude de manipulation des fluides frigorigènes - Catégorie 1

#### Objectifs de formation

- Comprendre la réglementation en vigueur ainsi que les impacts environnementaux des fluides frigorigènes.
- Savoir identifier et maîtriser les composants d'un circuit frigorifique (compresseur, condenseur, évaporateur, détendeur, etc.) ainsi que les contrôles à effectuer.
- Acquérir les compétences nécessaires à la manipulation des systèmes contenant des fluides frigorigènes.
- Être capable de réaliser un réseau de tuyauterie étanche dans le cadre d'une installation frigorifique.
- Connaître les alternatives technologiques permettant de réduire ou remplacer les gaz fluorés à effet de serre.
- Se préparer efficacement aux épreuves théoriques et pratiques pour l'obtention de l'attestation d'aptitude catégorie 1.

#### Programme détaillé

##### Jour 1 :

- Introduction aux fluides frigorigènes.
- Cadre réglementaire : Code de l'environnement, démarches administratives, textes législatifs et obligations légales.

##### Jour 2 :

- Bases de la thermodynamique : caractéristiques des fluides, lecture et interprétation des diagrammes enthalpiques.
- Étude des composants : groupes de condensation, évaporateurs, détendeurs.
- Présentation des techniques de manipulation.

##### Jours 3 et 4 :

- Travaux pratiques réalisés par les stagiaires sur bancs pédagogiques.
- Apports complémentaires du formateur sur les aspects techniques et réglementaires.
- Mise en service complète d'un système frigorifique, incluant :
  - Vérification fonctionnelle,
  - Mise en service ou réglage,
  - Chargement exact en fluide frigorigène.

##### Jour 5 :

- Évaluation théorique : QCM individuel portant sur la réglementation, les bases de la thermodynamique, les caractéristiques des fluides et les pratiques de manipulation.
- Évaluation pratique : exercice individuel sur banc pédagogique pour valider les compétences acquises et également épreuve de brasage afin de réaliser une pièce étanche.

#### les + de la formation

Formation donnant un réel gage  
professionnel auprès de vos clients

✓ **Durée** : 4, 5 jours - 32 heures

✓ **Public visé** :

Formation obligatoire pour toute personne intervenant sur des installations contenant des fluides frigorigènes, notamment pour les opérations de mise en service, de maintenance, d'entretien, de contrôle d'étanchéité et de récupération des fluides.

✓ **Pré-requis** :

- Maîtriser les calculs mathématiques de base.
- Maîtriser l'installation des équipements de froid, climatisation ou pompe à chaleur.
- Savoir braser.
- Connaître les bases théoriques du froid et de la climatisation (cycle frigorigène). Un test de positionnement vous sera proposé préalablement à l'action de formation.

✓ **Animation** :

Formateur agréé, qualifié et expérimenté

✓ **Moyens pédagogiques et techniques** :

- Formateur expert en climatisation et froid, sélectionné pour ses compétences techniques et pédagogiques
- Evalueur déclaré auprès de Bureau Veritas
- Alternance d'apports théoriques en salle et de travaux pratiques sur bancs pédagogiques équipés des matériels conformes aux exigences réglementaires

✓ **Évaluation et sanction de la formation** :

- Signature de feuilles d'émargement contresignées par le formateur
- Évaluation de la qualité de la formation par le stagiaire à l'issue de l'action
- **Epreuves d'aptitude** : Elles comprennent une évaluation théorique par un QCM écrit de 60 questions et une évaluation

Association Régionale de Formation pour l'Artisanat du Bâtiment