

Technicien•ne du froid et du conditionnement d'air (TFCA)

Bac PRO TFCA

LIEU DE FORMATION | DATE

ISTRES | CFAI Provence | de septembre 2021 à juin 2023

À compter de la voie professionnelle, à compter de septembre 2021, le Bac pro TFCA devient le Bac Pro Métiers du Froid et des Energies Renouvelables MFER.

MÉTIER

Le•la Technicien•ne frigoriste planifie, prépare et effectue l'assemblage de toutes les pièces des systèmes frigorifiques qui seront ensuite mis en service. Il•elle intervient sur chantier pour entretenir, vérifier et réparer ces systèmes en cas de défaillance.

COMPÉTENCES ET MISSIONS

- Prendre en charge des installations ;
- Préparer la mise en service des installations ;
- Surveiller les installations ;
- Coordonner l'entretien et les travaux ;
- Assurer le dépannage des installations ;
- Communiquer avec : les clients et les usagers, le personnel de l'entreprise, les constructeurs et les fournisseurs.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Organiser l'intervention : réception des matériels, prise en charge du dossier de son installation, respect du planning ;
- Mettre en oeuvre les techniques d'installations : implantations et raccordements des équipements, mise en place et branchements électriques et mise en service ;
- Analyser, diagnostiquer et décider des opérations à effectuer ;
- Assurer la maintenance préventive et corrective ;
- Rédiger des comptes rendus d'interventions.

SECTEURS CONCERNÉS Le métier s'exerce au sein de toute entreprise ayant une activité centrée sur la réalisation d'installations et/ou de maintenance de systèmes de réfrigération, de climatisation / pompe à chaleur ou de conditionnement d'air.

DURÉE ET ORGANISATION

Formation en contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, dispositif Pro A.

- **Durée** : 3 ans | 500 heures de formation en seconde pro et 675 heures en première et terminale
- **Alternance** : 2 sem. en entreprise | 2 sem. en centre de formation (50% enseignement technique et 50% enseignement théorique)

Une partie de la formation peut être réalisée en distanciel. Durée et alternance indicatives et ajustables en fonction des besoins de l'entreprise et des prérequis de l'apprenant.



ADMISSION

Public

- Être âgé de 15 à moins de 30 ans*.
- Être de nationalité française, ressortissant de l'UE ou étranger en situation régulière de séjour et de travail. *Pour les plus de 30 ans, possibilité de se former en contrat de professionnalisation ou pro A (nous consulter).

Pré-requis d'entrée en formation Le parcours de formation est validé après un positionnement du candidat

- Admission en 2^{de} : à l'issue de la classe de 3^{ème} ou après un CAP
- Admission en Première : être titulaire d'un BEP dans la spécialité en cohérence avec le bac préparé ou après un CAP, réorientation après la classe de seconde, technologique ou professionnelle, réorientation après une première générale ou technologique, réorientation à l'issue d'un bac sans rapport avec la spécialité
- Admission en Terminale : admission après une première professionnelle dans la même spécialité ou être titulaire d'un diplôme de même niveau ou supérieur (après analyse du dossier).

Qualités requises : Méthode - Rigueur Polyvalence - Autonomie - Sens de l'initiative - Respect des règles de sécurité - Créativité

Modalités et délais d'accès

Modalités Dossier de pré-inscription en ligne, entretien individuel de positionnement, signature d'un contrat.

Délais d'accès Fonction de la date de signature du contrat.

Parcours adaptés Adaptation possible du parcours selon les prérequis.

Handicap Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (Etude de l'intégration avec le référent handicap du centre).

PROGRAMME

Pratique professionnelle

- Approche technique des installations frigorifiques
- Procédés de mise en œuvre et de mise en service et de régulation
- Préparation d'interventions de maintenance préventive et curative
- Lecture de plans, tracés et implantations
- Techniques liées au façonnage du cuivre et acier (brasage, cintrage, soudage..)

Formation générale

- Mathématiques
- Sciences physiques
- Français
- Anglais
- Économie et Gestion de l'entreprise
- Histoire, Géographie
- Éducation artistique
- Éducation physique et sportive

CONTACT

Marjorie ANGLES
06 21 38 52 31
angles@cfaiprovence.com

COÛT

- Formation gratuite et rémunérée pour le candidat (spécificité fonction du type de contrat).

VALIDATION

BAC PRO TFCA – Technicien•ne du froid et du conditionnement de l'air

Réussite aux examens Istres | CFAI Provence | rentrée en septembre 2022

MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques Formation en présentiel et/ou distanciel avec alternance d'apports théoriques et de mises en situations pratiques pour ancrer les apprentissages.

Moyens pédagogiques Salles de formation équipées et plateaux techniques adaptés et aménagés d'équipements spécifiques.

Équipe pédagogique Formateurs experts titulaires au minimum d'un BAC+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine, professionnels du métier, responsable de formation, direction de centre, conseiller en formation, référent handicap, équipe administrative.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET D'EXAMEN

Les candidats•es sont présentés•ées aux épreuves générales et techniques du **BAC PRO TFCA – Technicien du froid et du conditionnement de l'air**, diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale de la jeunesse et des sports.

POURSUITE D'ÉTUDES & DÉBOUCHÉS

- BTS FED
- BTS MSEF

Exemples de métiers : Technicien•ne de maintenance en génie climatique | Technicien•ne d'exploitation

UIMM

PÔLE FORMATION
SUD

LA FABRIQUE
DE L'AVENIR

Page 3/3