

CAP
Installateur en froid et
Conditionnement d'air
Compétences

C1
COMMUNIQUER

- C1.1 Compléter, transmettre
- C1.2 Communiquer avec les différents acteurs
- C1.3 Rendre compte

C2
S'INFORMER,
PREPARER

- C2.1 Organiser des informations
- C2.2 Contrôler les éléments nécessaires à la réalisation
- C2.3 Préparer les conditions d'intervention sur site
- C2.4 Sécuriser l'intervention

C3
INSTALLER - CONTRÔLER

- C3.1 Organiser le poste de travail
- C3.2 Identifier sur site les réseaux d'alimentation
- C3.3 Implanter, manutentionner, fixer les supportages, les équipements et les fixations
- C3.4 Façonner, raccorder, assembler, isoler, les circuits (frigorifique, hydraulique, aéraulique)
- C3.5 Réaliser des opérations simples de soudage de l'acier et raccorder le PER
- C3.6 Câbler, repérer, connecter les liaisons électriques et électroniques
- C3.7 Contrôler la mise en œuvre des équipements électriques et fluidiques installés
- C3.8 Trier, valoriser les déchets
- C3.9 Assurer l'étanchéité d'un circuit (frigorifique, hydraulique) avant mise en service

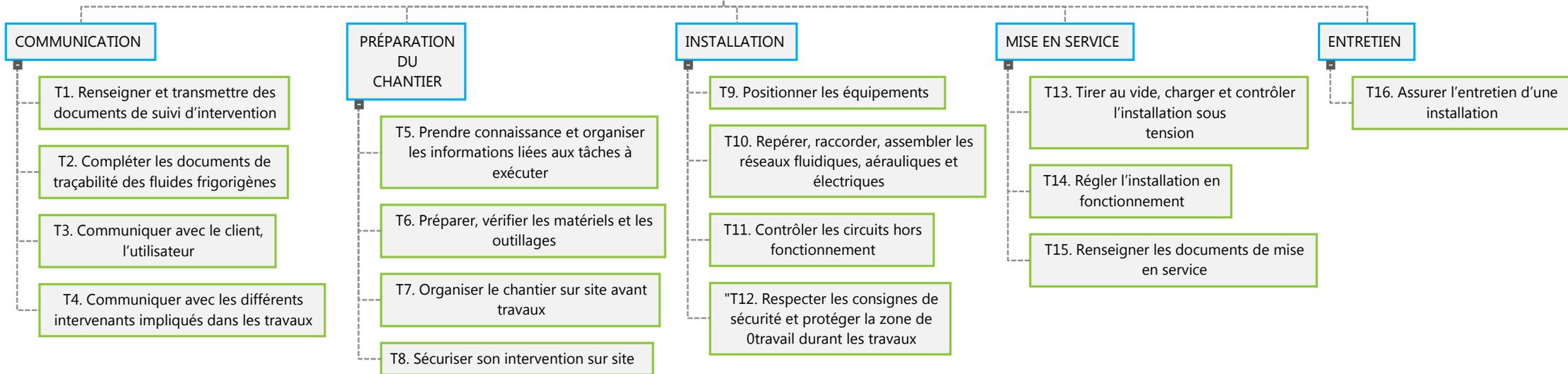
C4
METTRE EN SERVICE

- C4.1 Tirer au vide le circuit frigorifique
- C4.2 Manipuler le fluide frigorigène et les huiles
- C4.3 Contrôler l'étanchéité d'un circuit frigorifique chargé en fluide
- C4.4 Intervenir sur un circuit hydraulique ou aéraulique
- C4.5 Mesurer, comparer des grandeurs
- C4.6 Paramétrer ou régler les valeurs de consigne reçues sur tout organe de régulation et de sécurité
- C4.7 Raccorder les équipements de charge, de mesure et de contrôle

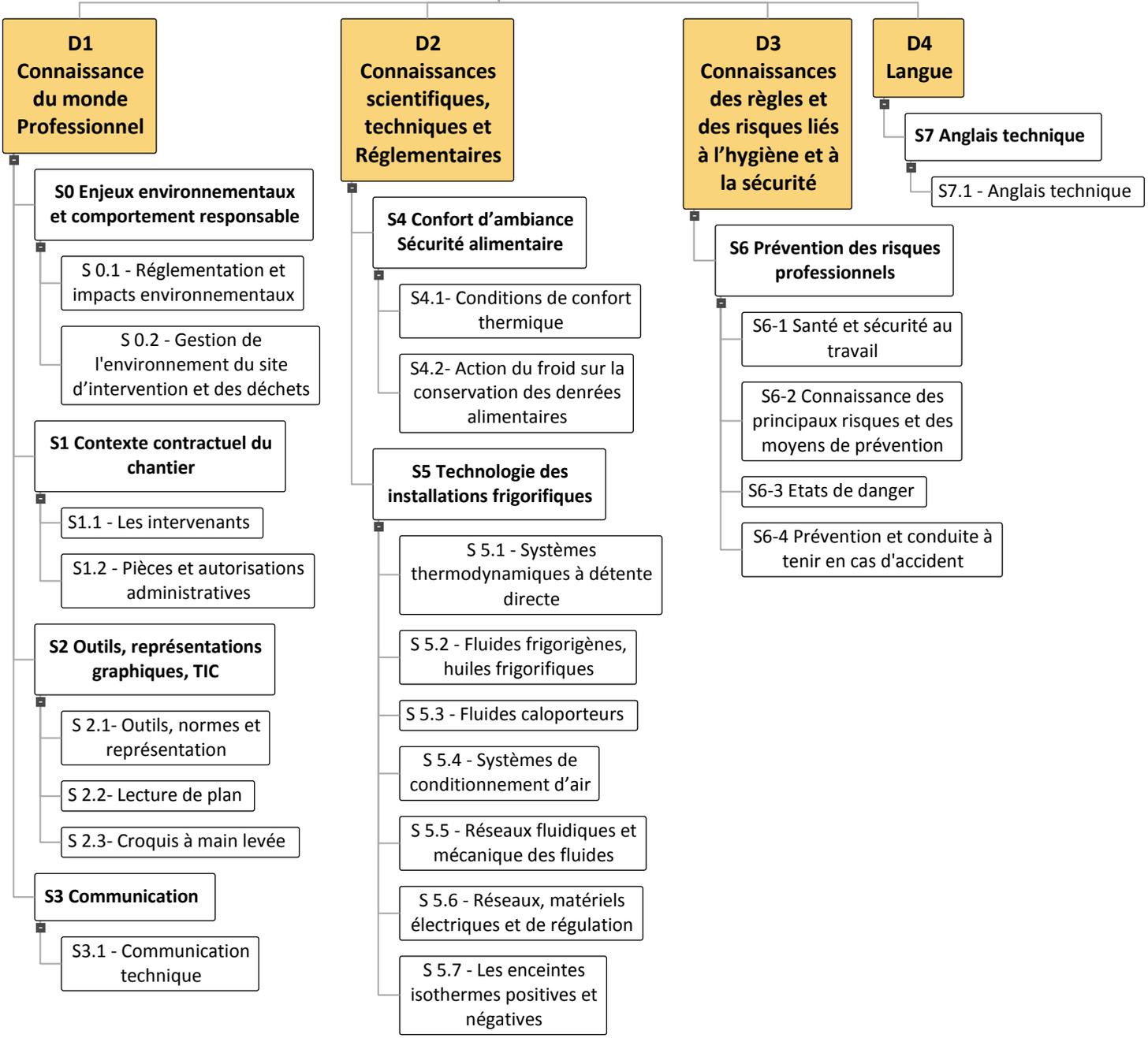
C5 ENTRETENIR Idée Idée

- C5.1 Remplacer des composants de l'installation

CAP
Installateur en froid et
conditionnement d'air
Tâches par activités



CAP
Installateur en froid et
conditionnement d'air
Savoir associés



D1
Connaissance
du monde
Professionnel

S0 Enjeux environnementaux et comportement responsable

S 0.1 - Réglementation et impacts environnementaux

S 0.2 - Gestion de l'environnement du site d'intervention et des déchets

S1 Contexte contractuel du chantier

S1.1 - Les intervenants

S1.2 - Pièces et autorisations administratives

S2 Outils, représentations graphiques, TIC

S 2.1- Outils, normes et représentation

S 2.2- Lecture de plan

S 2.3- Croquis à main levée

S3 Communication

S3.1 - Communication technique

D2
Connaissances
scientifiques,
techniques et
Réglementaires

S4 Confort d'ambiance
Sécurité alimentaire

S4.1- Conditions de confort thermique

S4.2- Action du froid sur la conservation des denrées alimentaires

S5 Technologie des installations frigorifiques

S 5.1 - Systèmes thermodynamiques à détente directe

S 5.2 - Fluides frigorigènes, huiles frigorigènes

S 5.3 - Fluides caloporteurs

S 5.4 - Systèmes de conditionnement d'air

S 5.5 - Réseaux fluidiques et mécanique des fluides

S 5.6 - Réseaux, matériels électriques et de régulation

S 5.7 - Les enceintes isothermes positives et négatives

D3
Connaissances
des règles et
des risques liés
à l'hygiène et à
la sécurité

S6 Prévention des risques professionnels

S6-1 Santé et sécurité au travail

S6-2 Connaissance des principaux risques et des moyens de prévention

S6-3 Etats de danger

S6-4 Prévention et conduite à tenir en cas d'accident

D4
Langue

S7 Anglais technique

S7.1 - Anglais technique