

RÈGLES DE POSE D'UN APPAREIL DE CUISSON



LA FORMATION

Objectifs

- Appréhender toutes les interventions au métier de livreur sur les installations de gaz
- Connaître le matériel
- Maîtriser les différentes configurations

Nature

Conformément à l'article L6313 du code du travail, cette action de formation relève de l'adaptation et du développement des compétences des salariés et de l'acquisition, l'entretien ou le perfectionnement des compétences des chefs d'entreprises.

Démarche pédagogique

- Par le biais de QCM, les stagiaires s'évalueront sur les différents thèmes.
- La formation, animée par un formateur expert des installations gaz, s'articule autour d'apports théoriques suivis d'échanges d'expériences, d'exercices pratiques et de mises en situation.
- Cette action de formation permet l'adaptation et le développement des compétences des salariés et l'acquisition, l'entretien ou le perfectionnement des compétences des chefs d'entreprises.



LE PROGRAMME

1^{ère} journée

- Accueil des participants
- Présentation des objectifs de la formation
- Présentation des textes réglementaires :
 - Arrêté du 23 Février 2018
 - Les guides techniques du CNPG
- Combustion du gaz
- Tuyauteries fixes
- Organes de coupure d'appareils
- Alimentation en gaz des appareils
- Caractéristiques du local
- Ventilations
- Pose de la hotte cuisine
- Essais d'appareils
- Bilan et synthèse de la formation

Durée formation
1 jour - 7 heures

Prix

Inter-entreprise : tarif communiqué sur demande et intra-entreprise : sur devis

Pré-requis

Connaissances des installations de gaz, d'eau chaude sanitaire et de chauffage

Public

Pour les salariés, Chefs d'entreprises de plomberie et de chauffage

Organisation

De 4 à 12 stagiaires
Délai d'accès minimum 48h

Intervenants

Double expertise de Technicien et Formateur sur les installations de gaz.

Évaluation

- Évaluation qualitative de fin de stage
- Validation du stage par un test
- Feuille d'émargement collective
- Attestation de présence individuelle

MAIT13