

# Diagnostic de dépannage

FORMATION  
PRATIQUE

Comment optimiser l'efficacité des dépannages chez ses 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 recoupement,
  - 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** : 11/04 ou 28/11  
**Lyon** : 22/03 ou 12/12  
**Nantes** : 14/03 ou 30/11  
**Paris** : 20/03 ou 14/12



**590 € HT** par personne - adhérent Snefccca  
**690 € HT** par personne - non adhérent Snefccca  
*Formation éligible par votre OPCA*



**Durée** : 1 jour - 7 heures

**Déjeuner offert**