



Enseignement Catholique  
**Lédonien**  
JEANNE D'ARC • LA SALLE • SAINTE-MARIE

Bac Pro

# Technicien du Froid et du Conditionnement d'Air

RNCP 4088  
Référentiel : [lien](#)

Formation proposée par  
UFA SAINTE MARIE  
Membre du CFA ASPECT

Les + UFA SAINTE MARIE

- ⊕ Etablissement à taille humaine
- ⊕ Exigence et bienveillance
- ⊕ Du matériel et des équipements pédagogiques de dernière technologie
- ⊕ Partenariat avec de nombreuses entreprises

## Financement de la formation

Gratuit pour l'apprenti

Sous condition de l'accord de prise en charge par l'Opérateur de compétences (OPCO) finançant la formation et après signature d'un contrat d'apprentissage

## Accessibilité

Ad'AP en cours

Si une salle est inaccessible, le cours est déplacé dans une salle adaptée.

## Pour nous contacter

UFA SAINTE MARIE

84, Rue Saint Désiré

39000 LONS LE SAUNIER

Téléphone : 03 84 47 84 87

Mail : [ufa@enseignementprive-lons.fr](mailto:ufa@enseignementprive-lons.fr)

CFA ASPECT 20 rue Mégevand 25000 BESANCON

SIRET : 394 454 516 00029

Déclaration d'activité : 43250109825

Code UAI : 02519345

Rythme de l'alternance : 15 jours en formation, 15 jours en entreprise  
Durée de la formation : 1350 h sur 2 ans

## Objectifs visés

La/le titulaire du Bac Pro TFCA est un(e) professionnel(le) qualifié(e) :

- Il est en mesure de planifier, préparer, d'assembler toutes les pièces des systèmes frigorifiques (fluidiques et électriques) avant leur mise en service.
- Les connaissances acquises au cours du bac pro lui permettent d'entretenir, inspecter, vérifier, réparer les systèmes installés.
- Les enseignements dispensés lui donnent les capacités de contrôler le travail en respectant les normes de protection de l'environnement, de qualité, de sécurité et d'efficacité énergétique.

## Les secteurs d'activité

Elle/il exerce son activité, en respectant la réglementation en vigueur, dans le secteur privé ou auprès de collectivités publiques : chez les constructeurs de biens d'équipements frigorifiques, dans les services de maintenance des entreprises industrielles, dans les entreprises de production de froid et de chaîne du froid pour la conservation alimentaire. Il intervient généralement seul chez le client. Il effectue donc son travail en complète autonomie.

## Type de diplôme

- Diplôme d'Etat de niveau 4

## Prérequis et conditions d'accès

- Être âgé de 16 à moins de 30 ans (hors situation de dérogation)
- Après une Seconde professionnelle ou Titulaire d'un CAP dans la filière Energétique
- Signature d'un contrat d'apprentissage (non nécessaire pour candidater)
- Être déclaré apte physiquement (visite médicale à l'embauche)

## Modalités et délai d'accès

- Formulaire de candidature disponible sur demande
- Entretien en vue de trouver une entreprise
- Candidature d'avril à août
- Candidature validée après la signature d'un contrat d'apprentissage dans la limite des places disponibles  
Les candidatures peuvent exceptionnellement être étudiées hors de cette période dans la limite des places disponibles (nous contacter)

## Qualités requises

- Communication, méthode, rigueur
- Sens de l'analyse
- Capacité d'observation

## Modalités pédagogiques

- En présentiel uniquement
- Plateforme Ecole Directe

## Contenu de la formation

- Enseignements généraux : Français-Histoire Géographie, Anglais, Mathématiques-Physiques, Arts Appliqués, EPS, Eco-Gestion et Prévention Sécurité Environnement
- Enseignements professionnels : Electrotechnique, Froid et Construction Bâtiment et Mécanique

## Modalités d'évaluation

- Suivi en continu au fil de l'année
- Examen final et contrôle en cours de formation

## Horaires en formation

- Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 18h

## Poursuites d'études

- BTS Fluides Energies Domotique (FED) option FCA (Froid et Conditionnement d'Air) et option GCF (Génie Climatique et Fluidique)

## Débouchés

- Technicien d'installation et/ou de maintenance dans des entreprises spécialisées en Froid Industriel, Froid Commercial et en Energies renouvelables
- Technicien frigoriste en Service technique de Collectivité