

## V21 - Ventilation des cuisines professionnelles



### Objectif

Savoir prescrire, concevoir, dimensionner, installer et assurer la maintenance d'une ventilation en cuisine professionnelle, dans un objectif de captation efficace des graisses, des odeurs et de la chaleur en toute sécurité

#### Calendrier et lieu

Saint Rémy lès Chevreuse  
• 01 - 03 Juillet 2024

#### Durée

3 jours  
**Prix HT**  
1380.00 euros

#### Suggestions

Avant ce stage, vous pouvez suivre : **GC10**,  
**V10**  
Après ce stage, vous pouvez suivre : **V20**

### Programme et remarques

Rappels du principe et de l'enjeu de la ventilation dans les cuisines professionnelles  
Rappels réglementaires et normatifs  
Désordres occasionnés par une mauvaise extraction (économiques, sanitaires, olfactifs, sécuritaires)  
Les différents systèmes de captation existant (hotte traditionnelle, à induction, plafond)  
Concevoir et dimensionner l'installation de ventilation dans les cuisines professionnelles  
Éléments de prescription en fonction du type de cuisine  
Dimensionnement  
Performances du système  
Mise en œuvre des composants pour optimiser la performance de l'installation  
L'amenée d'air  
La filtration  
L'extraction et le rejet d'air  
Les échangeurs de chaleur (air/air, air/eau...)  
Mise en service et auto-contrôle  
Mise en main au client et conseils  
Entretien et maintenance : technique de nettoyage, périodicité  
Exercices d'application et travaux pratiques de mesure de débits d'air

### Public

Artisans, chauffagistes, électriciens. Techniciens, ingénieurs de bureaux d'études et d'entreprises.

### Pré-requis

Connaissances de base sur la ventilation.

### Supports pédagogiques

Document de stage. Présentation de matériels et d'installations.

### Validation

QCM portant sur les installations de ventilation des cuisines professionnelles.

### Renseignements et inscription

Tél. : 01 30 85 20 10 - [formation@costic.com](mailto:formation@costic.com)

[Bulletin d'inscription](#)