

# Exploitation maintenance des équipements gaz en grande cuisine

## Formation théorique et pratique

### Compétences attendues en situation professionnelle

Etre capable d'intervenir sur des équipements gaz en cuisine professionnelle, dans l'exploitation et dans la maintenance. Connaître le fonctionnement des équipements de régulation et de sécurité. Connaître la réglementation gaz et la topographie d'une installation gaz en grande cuisine.

### Programme

1. Rappel et utilisation des unités du système international (énergie, puissance, pression...)
2. Combustibles gazeux : gaz naturel et gaz de pétrole liquéfié - caractéristiques - composition - pouvoir calorifique PCS – PCI.
3. Combustion des combustibles gazeux : valeurs théoriques et pratiques de la combustion - CO<sup>2</sup>, CO, O<sup>2</sup>, Nox,.
4. Topographie d'une installation gaz en grande cuisine. L'alimentation gaz, les vannes et électrovannes de sécurité – Ventilation, extraction et asservissement
5. Technologie des brûleurs gaz équipent les matériels en grandes cuisines. Ligne gaz , bloc gaz, sécurité, réglage
6. Le circuit électrique et ses organes de commande, de puissance, de régulation et de sécurité - la détection de flamme : techniques, mesures et contrôle.
7. Méthode et calcul du débit gaz - application pratique par relevé compteur par rapport à la puissance des équipements.
8. Réglementation en grande cuisine ouverte recevant du public et fermée dont la puissance se situe entre > 20 kW et < 70kW. Réglementation concernant une puissance supérieure à 70 kW
9. Application pratique : mise ou remise en service d'un équipement gaz en grande cuisine – l'entretien - les contrôles à effectuer avant démarrage - calcul et réglage de la puissance du brûleur - contrôle de l'extraction. Relevé compteur gaz - contrôle et réglage de la combustion - réglage final des organes de régulation et de sécurité.

### Méthodes et modalités pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et exercices pratiques

### Public

- Technicien désirant apprendre ou approfondir ses connaissances en équipement gaz grande cuisine

### Pré requis

- Aucun.

### Support pédagogique

- Document de stage

### Organisation

- Durée : 2 jours soit 14 heures.
- Lieu : en salle de réunion mise à disposition par le client ou localement, via la location d'une salle (coût de la location en sus), et pratique sur site.
- Coût pédagogique : sur devis par groupe de 6 personnes au maximum.