



Formation Séchage restauratif (WRT)

Nom du formateur :	Michel Forget
Nombre d'heures totales de formation :	21 heures
Prix :	299,95\$ plus taxes





Description générale du cours

Les sinistres causés par l'eau sont de plus en plus nombreux à devoir être pris en charge par les compagnies d'assurance ou parfois, par les propriétaires eux-mêmes. Les soucis grandissant de croissance de moisissure dans les maisons ayant été endommagées par l'eau portent le client à s'inquiéter et à exiger que les professionnels qui viendront s'occuper de sa maison, le fasse avec intégrité en utilisant toutes les techniques, les équipements et les instruments disponibles dans cette industrie. La formation en Séchage Restauratif permet de former des restaurateurs consciencieux en leur apportant la connaissance, le savoir-faire et savoir-être nécessaires au règlement rapide et courtois de ces dossiers.

Clientèles visées

Cette formation s'adresse aux techniciens en urgence, chefs d'équipe, chargés de projets, chefs d'entreprises, ou toutes les personnes reliées de près ou de loin à un dommage par l'eau.

Objectifs généraux

-  Comprendre la technologie du séchage ;
-  Apprendre les meilleures pratiques concernant les compteurs d'humidité et les méthodes de documentation ;
-  Assimiler les meilleures pratiques quant à l'installation des équipements et leurs ajustements ;
-  Apprivoiser les notions de psychrométrie.

Plan de formation

Section 1 : Introduction

Section 2 : Avant de commencer

- **Immunsation (les vaccins)**

- Les normes et les organismes de sécurité
- Appel initial

Section 3 : Mesures d'urgence

- Premières impressions
- Documentation d'urgence
- Sécurité
- Procédures initiales
- Catégories d'eau et de procédures
- Identifier les dommages
- Deux méthodes de séchage

Section 4 : Extraction : Enlever l'eau facile en premier

- Planifier avant de sécher – Prévention des dommages
- Protéger le tapis
- Outils d'extraction

Section 5 : Antimicrobiens et biocides

- Utiliser les produits antimicrobiens prudemment et convenablement

Section 6 : Inspection détaillée: À quel point est-ce mouillé?

- Les quatre Savoirs du séchage
- Est-ce que c'est sec ? Standards secs

Section 7 : Augmenter le taux d'évaporation

- L'influence de la température
- L'influence de l'humidité
- L'influence du mouvement d'air
- Le diagramme psychrométrique
- Perméabilité
- Séchage ouvert, combiné et fermé

Section 8 : Installation de l'équipement

- Classes d'eau : Taux d'évaporation
- Équipement pour le séchage
- Classes d'eau : Taux d'évaporation
- Séchage par échange de chaleur et d'air
- Appareils de filtration d'air
- Chambres de séchage




Section 9 : Sécher les matériaux

- Le bois
- Panneaux de gypse
- Sécher les murs et les plafonds
- Les murs de plâtre sur lattes
- Sécher les planchers
- Contenus

Section 10 : Procédures quotidiennes continues

- **Monitoring**
- **Mesurer l'humidité dans les planchers de bois francs**
- **La documentation que les entrepreneurs en restauration devraient utiliser et garder à jour (S500-2015)**
- **Béton**
- **Microbiologie**
- **Tierces parties**

Méthodes d'enseignement

-  Un manuel de formation sera envoyé à chaque participant en amont de la formation;
-  Les présentations théoriques Powerpoint seront alternées avec des vidéos de démonstration des techniques ;
-  Des exercices seront proposés aux participants afin de mieux comprendre la matière vue.

Biographie du formateur

Détenant plus de 30 ans d'expérience dans le domaine de l'après-sinistre, Michel Forget est la personne toute indiquée pour former des équipes sur le terrain, des estimateurs et des experts en sinistre. Ses connaissances techniques pointues et toujours à l'avant-garde permettent de dispenser un savoir-faire de pointe pour l'ensemble de l'industrie. Depuis novembre 2009, M. Forget a été certifié formateur par l'IICRC (Institute of Inspection Cleaning and Restoration Certification) pour le cours de séchage restauratif 101 offrant la certification WRT. Cette certification fait de lui le premier instructeur francophone en Amérique du Nord. Aujourd'hui, Michel est certifié pour 8 formations reconnues par l'IICRC incluant Décontamination Microbienne.

Coût de la formation

299.95 \$ plus taxes.

Une subvention salariale est offerte, pouvant atteindre un maximum de 35\$/heure par participant provenant du secteur de l'environnement*.

*Le remboursement de salaire s'adresse aux techniciens en restauration après sinistre provenant des entreprises du secteur de l'environnement. Certaines conditions s'appliquent.

Détails complémentaires

À la fin de la formation, un examen permet d'évaluer les connaissances et la compréhension du participant. Si l'élève obtient la note de passage, il est certifié par l'IICRC (Institut de certification d'inspection, de restauration et de nettoyage) en Séchage Restauratif WRT.

Des frais de 80\$ US sont payables par carte de crédit à l'IICRC au moment de l'examen.

Pour avoir des informations supplémentaires :

Contactez Nadia Frangella

nadia.frangella@envirocompetences.org

514-384-4999, poste 26