



Programme de Formation

Permis C

Contenu détaillé

Public concerné, Pré-requis :

Etre âgé d'au moins 21 ans
Etre titulaire du permis B en cours de validité.
Savoir lire et écrire la langue française.
Etre reconnu apte lors d'une visite médicale des permis de conduire.

Objectifs :

Etre capable de conduire un véhicule isolé de transport de marchandises de +3.5 Tonnes de PTAC. Aux véhicules de cette catégorie peut être attelée une remorque ne dépassant pas 750 Kg de PTAC.

Intervenants :

Moniteurs expérimentés et diplômés pour l'enseignement de la conduite.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Méthodes actives adaptées à la formation des adultes.
Salles de cours équipées de moyens informatiques.
Aires d'évolution spécialement aménagées.
Véhicules adaptés à l'enseignement.
Fiche de suivi et livret d'apprentissage.
Fourniture de supports pédagogiques spécifiques.

Validation :

Attestation de formation et présentation au permis de conduire catégorie C.

Durée :

70 heures

Horaires :

08h00 - 12h00 / 13h30 - 16h30

Enseignement théorique :

Notions sur le comportement et la sécurité.

Notions sur les véhicules :

- Caractéristiques des véhicules.
- Principe de fonctionnement des éléments consécutifs de la chaîne cinématique.
- Principe de fonctionnement des organes essentiels des véhicules.

Hors Circulation

- Avoir des notions sur la réglementation relative à la coordination des transports et connaître les documents spécifiques au conducteur, au véhicule et au transport de marchandises.
- Maîtriser le véhicule en marche avant à allure lente hors circulation ou en trafic faible ou nul.
- Savoir effectuer les vérifications de sécurité avant départ. Maîtriser le véhicule en marche arrière.
- Effectuer des arrêts de précision.

En Circulation

- Choisir la position sur la chaussée, franchir une intersection ou y changer de direction, en fonction du gabarit du véhicule.
- Circuler dans des conditions normales sur route, en agglomération et sur autoroute.
- Connaître les situations présentant des difficultés particulières.