



Brasure (préparation à la certification froid)

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 450 €

Durée: 14h00

Horaire: de 8h30 à 16h30

Dates: les 17/02 et 18/02/2022

Places: Min. 4 - Max. 6

CONDITIONS D'ADMISSION

**Le coût de la formation est à payer
au comptant, à l'inscription.**

Vous êtes apprenant ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation ?

Description

Préparation théorique et pratique à l'examen de la certification environnementale froid en vue d'obtenir l'agrément dans les 3 Régions de Belgique.

PROGRAMME :

1. Le brasage : introduction et définition
2. Comment réaliser un brasage dur ?
3. Les produits de brasage
4. Exercices pratiques

objectif

Permettre aux frigoristes qui souhaitent présenter la certification froid d'acquérir un niveau suffisant pour l'obtention de leur agrément froid.

Public cible

Frigoristes