



Certification en brasage

Cette formation vous permet d'obtenir une certification en brasage conforme aux exigences des installations frigorifiques (norme EN ISO 13585). Elle s'adresse aux professionnels amenés à réaliser des assemblages sur des circuits contenant des gaz ou liquides sous haute pression.

Objectif de la formation Obtention de la certification de brasseur.

Public cible Frigoristes, chauffagistes, techniciens de maintenance industrielle, poseurs de conduites, soudeurs / brasseurs, etc.

Conditions d'admission Il est **fortement recommandé** de posséder les compétences et connaissances suivantes :

- Connaissances de base en brasage et utilisation du chalumeau
- Formation préalable sur le stockage et le transport des matières dangereuses
- Connaissance des règles de sécurité applicables aux équipements sous pression
- Expérience professionnelle dans le domaine du froid, du chauffage ou de la tuyauterie (souhaitée)

Programme Jours 1 et 2 (Théorie & Pratique)

- Introduction à la norme OESP et exigences réglementaires
- Principes du brasage (températures, matériaux, flux décapants, alliages)
- Types de brasage : cuivre-cuivre, cuivre-inox
- Règles de sécurité lors des opérations de brasage
- Réglage et utilisation du matériel (chalumeau, flux, baguettes)
- Exercices de brasage sur tubes en cuivre et inox
- Conseils personnalisés et correction des gestes

Jour 3 (Examen de certification)

- Réalisation de brasages évalués selon les exigences de la norme EN ISO 13585

Matériel / outillage Matériel à apporter par les participants :

- Équipements de protection individuelle (EPI) adaptés au brasage : **veste, gants, lunettes, salopette et chaussures de sécurité.**
- Tubes en **cuivre et inox** nécessaires aux exercices pratiques et à la certification
- Baguettes de brasage
- Outillage nécessaire à la formation et à la certification

Le matériel et l'outillage sont à la charge du participant/de son entreprise. La liste détaillée du matériel à apporter ainsi que les fournisseurs recommandés sont communiqués avec la convocation.

Attestation et certification

- Une **attestation de formation** est délivrée à l'issue de la formation.
- En cas de réussite à l'examen, **une certification officielle de brasseur**, conforme à la norme EN ISO 13585, est délivrée au participant.

Lieu Route du Grivaz 9 – 1607 Palézieux

Durée de la formation **Cours** : 2 jours, de 8h00 à 11h30 et de 13h00 à 16h00
Certification : ½ jour, de 8h00 à 12h00

Tarif groupe
(8 à 10 participants)
(Sous réserve de modification)

Entreprises membres :

- CHF 1'980.00

(Prix par personne, hors TVA – repas non compris)

Entreprises non-membres :

- CHF 2'640.00

(Prix par personne, hors TVA – repas non compris)

Tarif individuel
(Sous réserve de modification)

Entreprises membres :

- CHF 2'999.00

(Prix par personne, hors TVA – repas non compris)

Entreprises non-membres :

- CHF 3'825.00

(Prix par personne, hors TVA – repas non compris)

Renseignements & inscription

 www.svk-asf-atf.ch
 secretariat@asf-froid.ch
 079 238 96 98