



Certification en brasage

Cette formation vous permet d'obtenir une certification en brasage conforme aux exigences des installations sous pression, selon la norme OESP (Ordonnance sur les équipements sous pression). 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, poseur de conduites, soudeurs / brasseurs, etc.
Conditions d'admission	Il est fortement recommandé de posséder les compétences et connaissances suivantes : <ul style="list-style-type: none">• 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	<p><u>Jours 1 et 2 (Théorie & pratique)</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p><u>Jour 3 (Examen de certification)</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Réalisation de brasages évalués selon les exigences de la norme EN ISO 13585.
Matériel / outillage	<p><u>Matériel à apporter par les participants :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Équipements de protection individuelle (EPI) pour le brasage : veste, gants, lunettes, salopette, chaussures de sécurité.• Tuyauterie (cuivre et inox), outillage pour emboutissage. <p><u>Matériel remis aux participants :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Support de cours comprenant la documentation complète sur les thèmes abordés.
Examen et certification	<ul style="list-style-type: none">• Une attestation de participation est délivrée à l'issue de la formation• Une certification officielle de brasseur est délivrée aux participants ayant réussi l'examen.
Lieu	Stucki Soudure SA – Route de Grivaz 9 – 1607 Palézieux
Durée de la formation	Cours : 2 jours de 8h00 à 16h00 / Examen : 1 jour
Prix par personne, hors taxes (Sous réserve de modification)	Entreprises membres : <ul style="list-style-type: none">• CHF 1'980.00 Entreprises non-membres : <ul style="list-style-type: none">• CHF 2'640.00 <p>Ce tarif comprend la documentation, les repas de midi et un café à la pause de 10h00.</p>
Nombre de participants	Minimum 8 / maximum 10 personnes.
Renseignements & inscription	<p>www.svk-asf-atf.ch</p> <p>secretariat@asf-froid.ch</p> <p>☎ 079 238 96 98</p>