

Brasure (préparation à la certification à froid)

RÉF | 8489

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	Permettre aux frigoristes qui souhaitent présenter la certification froid d'acquérir un niveau suffisant pour l'obtention de leur agrément froid.
Programme	<ol style="list-style-type: none">1. Le brasage : introduction et définition2. Comment réaliser un brasage dur ?3. Les produits de brasage4. Exercices pratiques
Certification(s) visée(s)	Attestation de participation
Type de formation	Alternance PME

ORGANISATION

Durée	14 heures
Horaire	en journée Consultez les dates en ligne
Coût	450 € - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs	Frigoriste
Connaître	<p>Le coût de la formation est à payer au minimum 8 jours avant le début du cours.</p> <p>Les inscriptions en ordre de paiement sont prioritaires sur les autres.</p> <p>Document à fournir à l'inscription ou au plus tard au 1er jour de cours :</p> <ul style="list-style-type: none">- Néant. <p>Vous êtes auditeur(trice) en Chef d'Entreprise ou vous avez déjà</p>

suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?
Envoyez vos coordonnées pour découvrir si vous pouvez
bénéficier d'un code promo sur votre prochaine formation.

Remarques

Nombre de places: Min. 4 - Max. 6
Formation organisée sous réserve d'un nombre suffisant de
participants

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

Pour s'informer uniquement

Plus d'infos : contactez le
Service FC : 02 370 85 12
Mail : info@efp.be

Organisme

efp - Formation continue
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
<http://www.efp-bxl.be>