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

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

Certification(s) visée(s)

Attestation de participation

Type de formation

Institutionnel

ORGANISATION

Durée

14 heures

Horaire

en journée

Coût

450 € - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Frigoriste

Connaître

Le coût de la formation est à payer au minimum 8 jours avant le début du cours.

Les inscriptions en ordre de payement sont prioritaires sur les autres.

Document à fournir à l'inscription ou au plus tard au 1er jour

de cours :
- Néant.

Vous êtes auditeur(trice) en Chef d'Entreprise ou vous avez déjà 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

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le Service FC : 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site web

Organisme

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

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation