

FICHE ACTION

REF. LOT 13-2

Intitulé de votre action : **QUALIFICATION BRASURE NF 14276 – 1 Annexe B**

Public concerné :

Frigoristes réalisant des assemblages par soudo brasure pour les équipements frigorifiques sous pression.

Objectifs :

- Préparer à la qualification de brasure selon la norme NF EN 14276 – 1 Annexe B
- Maîtriser les techniques de brasage fort
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

Pré requis :

- Posséder une bonne pratique de la soudo brasure
- Etre équipé d'un chalumeau, des EPI nécessaires à la pratique de la brasure et des outils (coupe tubes ...)

Durée en heures : 14 heures
(10h de formation + 3h de qualification)

Points forts :

- Formation pratique à 100%
- Formation assurée par un professionnel possédant la qualification
- Qualification de brasure délivrée par l'APAVE couvrant tous les diamètres couramment utilisés par les frigoristes

Contenu pédagogique détaillé :

- Rappel des obligations liées à la DESP
- La norme NF EN 14276 – 1 Annexe B
- Rappel des règles de sécurité à appliquer lors d'une opération d'assemblage
- Méthode de réalisation et démonstration de réalisation par le formateur
- Application pratique :
 - Réglage de la flamme
 - Choix des buses
 - Préparation des supports
 - Réalisation pratique d'assemblage de plusieurs diamètres
 - Ouverture de l'assemblage pour contrôle et vérification
 - Réalisation du contrôle visuel des assemblages réalisés avec le formateur
- Qualification

Méthodes et supports pédagogiques : Travaux pratiques sur poste individuel de brasage permettant le coaching individualisé de chaque participant.

Méthodes d'évaluation : En cours de formation : évaluation visuelle par le formateur de chaque assemblage réalisé les stagiaires permettant de relever les éventuels défauts de brasage. Les techniques de brasage évoluent donc toute au long de la formation jusqu'à la qualification.

Qualification : Chaque brasseur réalise 2 assemblages validés par radiographie.