

# INFORMATIONS PRATIQUES

## PUBLIC CONCERNÉ

Techniciens intervenant dans le cadre de l'exploitation des ESP utilisés en réfrigération et conditionnement de l'air.

## PRÉ-REQUIS

Avoir une connaissance des bases DESP et de l'EN 378 relative à la conception des systèmes frigorifiques. Expérience terrain ou études liées à la mise en oeuvre et/ou l'exploitation de réseaux fluidiques et équipements sous pression.

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

8 maximum par session.

## DURÉE

2 jours, soit 14 heures.

## MOYENS D'ENCADREMENT

Formateurs aux compétences techniques spécifiques métier et aptitude pédagogique.

## TARIF(\*)



(\*) INTER, les repas sont inclus /  
INTRA (privatisée), nous consulter pour les tarifs et modalités logistiques

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis sous forme d'évaluation individuelle théorique.  
Correction avec commentaires.  
Attestation de formation.

**BEIJER REF**  
ACADEMY

*Centre de formation expert  
en fluides frigorigènes  
naturels, nouvelles  
technologies et réglementation  
pour les métiers du froid  
et de la climatisation*

# FORMATION ESP - LE SUIVI EN SERVICE DES SYSTÈMES FRIGORIFIQUES SOUS PRESSION

Maitriser le suivi en service des  
ESP en vue de l'**habilitation**



Formation en  
présentiel



2 jours  
14 heures



Habilitation  
/ ESP



70% théorie  
30% pratique

**BEIJER REF**  
ACADEMY

**BEIJER REF ACADEMY**

1 Rue Jacquard - 69680 CHASSIEU

## INSCRIPTION

04 72 48 97 43

BeijerRef-Academy@beijer-france.com

[www.beijerref-academy.com](http://www.beijerref-academy.com)

Accessibilité aux personnes en situation de handicap<sup>(\*)</sup>



(\*) Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous réserve de l'étude préalable de chaque situation individuelle. Nous consulter.



## *La compétence basée sur l'expertise*



## OBJECTIFS

- ◆ A l'issue de la formation, les stagiaires sont capables :
  - Déterminer la catégorie de risque des équipements et des installations,
  - Réaliser les interventions réglementaires et les comptes rendus d'interventions,
- ◆ Après cette formation le technicien sera en mesure d'être habilité par son chef d'entreprise pour pouvoir réaliser les opérations de visites initiales, inspections périodiques, report de marquage et programme de contrôle des tuyauteries soumises.



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Exercices pratiques

Travail sur des études de cas concrets fournis par les participants (projet ou installation existante).  
Réalisation d'un audit d'une installation selon les possibilités sur le site de formation.

### Apports théoriques

Supports de formation remis aux stagiaires.

## PROGRAMME DE FORMATION



## THÉORIE

- ◆ Analyser les bases de la DESP pour la réalisation des systèmes frigorifiques sous pression.
- ◆ Exigences de la norme EN 378 pour la conception des systèmes frigorifiques.
- ◆ Caractéristiques de nouveaux fluides et impact de leur utilisation sur la conformité à la DESP.
- ◆ Découverte des différents types d'accessoires de sécurité et de leurs caractéristiques.
- ◆ Découverte des éléments requis dans la réalisation d'un dossier d'évaluation CE.
- ◆ Analyse des bases de l'Arrêté ministériel du 20/11/2017 relatif à l'exploitation des équipements sous pression.
- ◆ Historique des différents CTP précédents.
- ◆ Analyse des opérations à réaliser pour le suivi en service des systèmes frigorifiques sous pression selon le Cahier Technique Professionnel.
- ◆ Analyse des annexes et fiches techniques du CTP.
- ◆ Analyse et définition des notabilités à l'occasion des interventions et modifications / sur les équipements sous pression.



## PRATIQUE

- ◆ Exemples, analyses de relevés réalisés sur des cas réels.
- ◆ Apprentissage de la détermination des catégories de risque.
- ◆ Apprentissage de la lecture de déclarations de conformité et contrôle des points obligatoires.
- ◆ Apprentissage du classement des équipements pour les soumettre au(x) chapitre(s) concerné(s).
- ◆ Exemples de visites initiales, inspections périodiques.
- ◆ Exercices pratiques :
  - Classification des équipements sous pression,
  - Réalisation des différents comptes rendus,
  - Examen pratique d'un système frigorifique sous pression.