

# Règlementation des équipements sous pression (ESP) - Visite et démonstration sur installations NH<sub>3</sub>, CO<sub>2</sub>, HFC

MAÎTRISER LA RÉGLEMENTATION ESP ET HABILITATION DES INTERVENANTS



## 2 jours - 14 heures

### Public

- Toute personne chargée de la maintenance et de l'exploitation d'installations frigorifiques et climatiques.

### Prérequis

- Connaissances de base de la constitution et du fonctionnement d'un système frigorifique.
- Savoir lire un P.I.D.

### Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Mises en situation technique ; études de cas.
- Travaux dirigés : observations et manipulations.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.
- Les stagiaires doivent se munir de leurs EPI.

### Lieu & Dates

- Inter : Voir planning sur le site [www.cemafroid-formation.com](http://www.cemafroid-formation.com)
- Intra : nous contacter

### Objectifs

- » Connaître les obligations réglementaires relatives au suivi en service des équipements sous pression suivant les dispositions du Cahier Technique Professionnel (CTP) USNEF 2020 : effectuer les vérifications initiales, les inspections périodiques et la rédaction du plan d'inspection.

### Programme

- » La prévention des risques liés à la pression.
- » Le contexte général de la Règlementation des équipements sous pression utilisés dans les systèmes de réfrigération ou de conditionnement de l'air et les pompes à chaleur.
- » Le rôle des différents intervenants.
- » Le Cahier Technique Professionnel du 23/07/2020 pour le suivi en service des systèmes frigorifiques sous pression.
- » Impact d'un changement de fluides sur le contrôle des équipements sous pression.
- » La prévention des risques liés à l'utilisation des fluides frigorigènes et secondaires en adéquation avec la norme EN 378 (parties 1-4).
- » Mises en situation technique sur site avec visite et démonstration sur des installations fonctionnant au NH<sub>3</sub>, CO<sub>2</sub> et HFC.

### Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation des équipements sous pression appliquée au domaine frigorifique et savoir en réaliser le suivi en service.
- » Connaître le Cahier Technique Professionnel (CTP).

### Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.