

## SUIVI EN SERVICE DES SYSTEMES FRIGORIFIQUES

Ref. **ESP SES EX-FR-2**  
Durée : 1.0 jour(s) / 7.0 heures

Les industries, les établissements de santé, la grande distribution, l'immobilier d'entreprise, commercial, sanitaire et social possèdent de nombreuses installations de réfrigération, conditionnement de l'air ou pompe à chaleur. Ces installations sont composées d'équipements et/ou d'ensembles frigorifiques sous pression. Ces installations techniques comportent des équipements sous pression (ESP). Ces ESP, une fois en service, doivent faire l'objet d'une surveillance particulière et de vérifications périodiques en fonction de leur volume, de leur pression et de la nature du fluide contenu.

### Pré-requis :

Pas de pré-requis particulier  
Maîtrise orale et écrite de la langue française

### Personnes concernées :

Employeur ou chef d'établissement, personnel d'encadrement d'une société utilisatrice de systèmes frigorifiques souhaitant connaître les dispositions réglementaires applicables à ces installations et les rôles des différents acteurs impliqués dans leur suivi en service.

### Objectifs :

Identifier les risques liés à la pression et les mesures de prévention associées.  
Reconnaitre l'environnement général des équipements sous pression.  
Définir les dispositions générales des systèmes frigorifiques sous pression.

### Programme :

Risques liés à la pression et les mesures de prévention associées.  
Environnement général des équipements sous pression (définition des ESP, vocabulaire, seuils de soumission, DMS et suivi en service).  
Dispositions générales des systèmes frigorifiques (définitions, ensemble/installation).  
Compétences spécifiques au personnel habilité.  
Dispositions générales du CTP pour le suivi en service des systèmes frigorifiques (compétence du personne, plan d'inspection, VI, IP, RP)  
Dispositions particulières du CTP des systèmes frigorifiques (récipients avec ou sans dispositifs spécifiques, tuyauteries, cas particuliers).

### Démarche pédagogique :

Exposés avec illustrations  
Mises en situation  
Tables rondes et échanges  
La formation est animée par un formateur :  
- disposant d'une qualification spécifique de formateur selon les procédures de qualification de Bureau Veritas.  
- justifiant d'une expérience terrain confirmée dans le domaine concerné.



### Evaluation et validation :

A l'issue de cette formation, le formateur évaluera les acquis de chaque stagiaire au travers d'un QCM théorique.



### Le + :

nos formateurs :

- sont des experts qualifiés
- ont une connaissance pratique du suivi en service des systèmes frigorifiques