

# CONCEPTEUR-VENDEUR DE CUISINES & RANGEMENTS

## Objectif

**Concevoir et vendre un projet d'agencement de cuisine et de rangement**

## Public

**Particuliers, demandeurs d'emploi et salariés**

## Pré-requis

**Maitriser les bases de la technique de vente et/ou des techniques de dessin**

## Pédagogie

**Méthodes active et participative : mises en situation pratique, jeux de rôles, étude de cas**

## Evaluation et sanction de la formation

**Mesure des acquis de formation et de la satisfaction des stagiaires**

**Attestation individuelle de formation**

## Modalités d'organisation

**Formation en centre (210h) :**

- du 09 au 27 octobre 2017

- du 13 nov. au 1<sup>er</sup> décembre 2017

**Stage en entreprise (70h) :**

- du 30 oct. au 10 novembre 2017

**Horaires : 9h-17h**

**Lieu : AFPIA Sud-Est  
55 rue Feuillat 69003 LYON**

## Référencement Carif-Oref

**N° session : 129971-433**

## Contact

**AFPIA SUD-EST  
Pôle Formation Continue  
04 72 69 45 45  
[formationcontinue@afpia-sudest.fr](mailto:formationcontinue@afpia-sudest.fr)**

*L'AFPIA SUD-EST se réserve le droit d'annuler ou reporter la session si le nombre d'inscrits est inférieur à 6*

## Module Conception & Technique (91h)

- Introduction : Le marché de la cuisine en France
- Produits (17.5h)
  - Meubles de cuisine : caractéristiques, matériaux, éléments décoratifs et implantation
  - Electroménager : spécificités, côtes, fonctionnement et entretien
  - Rangement : terminologie, matériaux, conception et accessoires
- Implantation & Techniques de dessin (38.5h)
  - Règles d'implantation d'une cuisine : fondamentaux, zones d'utilisation, aires fonctionnelles, circulation et implantations types
  - Lecture de plan d'architecture, méthodes de métré et relevé technique
  - Règles du dessin technique : échelles, normalisation et étapes du dessin (vue de dessus, élévation et avant-projet)
  - Conception d'un projet cuisine
  - Conception d'un rangement : normes d'implantation, optimisation et accessoirisation
- Conception assistée par ordinateur (21h)
  - Logiciel d'aménagement d'espace et d'aide à la vente
  - Implantation et dessin 2D, visualisation 3D, chiffrages de projets
- Plan technique (14h)
  - Normes, réglementation et sécurité
  - Réalisation du plan technique

## Module Vente & Conseil (56h)

- Techniques de vente (42h)
  - Les bases de la communication
  - Accueil et découverte du besoin du client
  - Maitrise de l'argumentation et traitement des objections
  - Techniques de négociation
  - Concrétisation de la vente
  - Plan de vente
- Gestion commerciale (7h)
- Législation et financement (7h)

## Module Décoration (49h)

- Styles et tendances cuisines (14h)
  - Découverte et évolution des styles
  - Tendances et ambiances actuelles
- Conception d'un projet cuisine et rangement (35h)
  - Couleurs, lumières et matériaux
  - Perspectives et Croquis

## Evaluation (14h)

- Conception et vente d'un projet d'agencement de cuisine et de rangement

