

Les techniques d'agencement de l'espace cuisine

Code FC 22 04 - Mise à jour 21/03/2023



Formation
Continue

Démarrage
05/03 au 14/03/2025

Objectifs et savoir-faire attendus

oComprendre la construction d'un aménagement sur mesure d'une cuisine

oSavoir construire un aménagement de cuisine sur plan

Contenu de la formation

oLes composants et matériaux - 1ère session de 2 heures en Visio Accueil

- Présentation des stagiaires et du formateur
- Le positionnement des stagiaires en début de formation | Quiz Kahoot
- Connaitre les matériaux de cuisine
- Avec appui de photos, lister l'ensemble des matériaux liés à la cuisine :
- Façades et caisson
- Les matériaux de plan de travail
- Les matériaux en sanitaire
- Autres matériaux
- J'ai retenu !? | Quiz Kahoot
- oClôture de la session| Bilan
- Préparation du travail asynchrone
- Explication de la feuille de route

oTerminologie et composants - 2ème session de 2 heures en Visio Accueil

- Présentation du thème
- Retour sur la session précédente
- Connaissances des stagiaires en début de formation | Quiz Kahoot
- Le mobilier
- La terminologie d'un meuble
- Les éléments bas
- Les éléments hauts
- Les colonnes
- Les linéaires
- J'ai retenu !? | Quiz Kahoot
- Clôture de la session| Bilan
- Préparation du travail asynchrone
- Explication de la feuille de route



 **Durée**
22 heures


 **Lieu**
FOAD et présentiel

 **Public**
Vendeur, commercial, concepteur, responsable

 **Tarifs**
Inter : 990 € HT par participant
Intra en entreprise : sur devis

 **Pré-requis**
Expérience Professionnelle

 **Modes d'évaluations**
Etude de cas pratique

 **La qualité Novéha**
➤ Taux de **satisfaction** des apprenants (2023) : **95%**

➤ Nombre total de **salariés formés** (2023) : **1610**

Concevoir Créer

Les techniques d'agencement de l'espace cuisine

Code FC 22 04 - Mise à jour 21/03/2023

oLes éléments complémentaires accessoires – 3ème session de 2 heures en Visio

Accueil

- Présentation du thème
- Retour sur la session précédente
- Connaissances des stagiaires en début de formation | Quiz Kahoot

Composition d'une cuisine

- De quels éléments se compose une cuisine
- Les éléments annexes
- Les crédences, les plans de travaux, les éléments composables
- L'accessoirisations, les bâtis et coffrages
- J'ai retenu !? | Quiz Kahoot

Clôture de la session| Bilan

- Préparation du travail asynchrone
- Explication de la feuille de route

oL'électroménager – 4ème session de 2 heures en Visio

Accueil

- Présentation du thème
- Retour sur la session précédente
- Connaissances des stagiaires en début de formation | Quiz Kahoot

L'électroménager

- Le four, le micro-ondes, la plaque de cuisson, la hotte
- Le lave-vaisselle, le froid
- Les électroménagers particuliers et annexes
- La cave à vin, le lave-linge, la cuisson vapeur, la cafetière
- La mise sous vide, les tiroirs sous four de 45
- J'ai retenu !? | Quiz Kahoot

Clôture de la session| Bilan

- Préparation du travail asynchrone
- Explication de la feuille de route

oCompréhension du bâtiment – 1 ère journée en présentiel

Accueil

- Présentation du thème
- Retour sur les sessions en FOAD
- Connaissances des stagiaires en début de formation | Quiz Kahoot

La construction

- Les différents types de construction en MI
- Les matériaux employés
- La VEFA
- La lecture d'un plan de construction
- Les termes de la construction
- Savoir calculer une échelle
- J'ai retenu !? | Quiz Kahoot

Exercices pratiques

- A partir d'un plan constructeur, faire une lecture des éléments et apporter toutes les annotations nécessaires et trouver l'échelle

Concevoir Créer

Les techniques d'agencement de l'espace cuisine

Code FC 22 04 - Mise à jour 21/03/2023

oLe relevé de cotes

La rénovation et le plan technique

- Les pièges en rénovation

- Prendre les mesures

- Le plan technique

- J'ai retenu !? | Quiz Kahoot

Exercices pratiques

- Réaliser un métré sur une pièce existante

oContraintes et obligations techniques du bâtiment

Les normes et DTU

- La NFC-15100

- La plomberie

- Le gaz

- J'ai retenu ! | Quiz Kahoot

Clôture de la journée / Bilan

oLes zones de circulation – 2 ème journée en présentiel

Accueil

- Présentation du thème

- Retour sur la 1ère journée

- Connaissances des stagiaires en début de formation | Quiz Kahoot

Implantation

- Le triangle d'activité

- Le losange d'activité

- Le zoning

- Comment réaliser une implantation, par quoi commencer

- J'ai retenu !?

Exercices pratiques

- A partir d'un relevé de cotes fourni et d'un scénario, réaliser une implantation en respectant les normes et établir un plan technique.

- Représenter le triangle/losange et zoning et donner un argumentaire.

oL'ergonomie

L'ergonomie

- Préconiser la bonne hauteur de plan de travail

- Différence entre plan de travail, plan snack et plan bar

- Les distances de circulation

- Les distances d'ouvertures

- La zone de confort

- Le rapport entre éléments hauts et plan de travail

- Les distances liées à un coin repas/une table

Exercices pratiques

- A partir d'un plan fourni et d'un scénario, réaliser une implantation avec 3 hauteurs de pans différents et indique les hauteurs, passage sur les plans et élévations.

Clôture de la formation | Bilan

- Evaluation qualité

- Evaluation des acquis de la formation

Les techniques d'agencement de l'espace cuisine

Code FC 22 04 - Mise à jour 21/03/2023

» Rythme et organisation de la formation

» Modalités pédagogiques

Expositive ; Démonstrative ; Interrogative ; Active

» Modalités d'évaluation

Epreuve pratique

» Accessibilité

Le site Novéha est accessible à tout public. Notre organisme est engagé depuis plus de 10 ans dans l'accueil des apprenants en situation de handicap - avec un référent handicap qui coordonne leur parcours