

Concevoir un espace cuisine différenciant

Code FC 22 10 - Mise à jour 02/01/2023



Formation
Continue

Démarrage
Sur demande

Objectifs et savoir-faire attendus

oPenser différemment l'espace

oCréer une cuisine déco

Contenu de la formation

oLa cuisine d'hier, d'aujourd'hui et de demain
 •Connaître l'histoire de l'aménagement de la cuisine
 •Imaginer la cuisine de demain

o La découverte client
 •Comprendre l'élément déclencheur du projet
 •Décrypter le mode de vie des clients
 •S'intéresser à son besoin avec finesse et empathie

oSortir des sentiers battus
 •Créer une cuisine unique
 •Sortir de sa vision personnelle de la cuisine

oApproche design d'espace
 •Comprendre les fondamentaux de la réflexion design
 •Construire une réflexion d'aménagement stratégique
 •Expliquer le fruit de sa réflexion
 •Défendre son projet
 •Entendre et accueillir les objections
 oMiser sur l'originalité
 •Concevoir une cuisine cousue main
 •Adapter la cuisine à l'univers de la maison
 •Imaginer la cuisine comme le théâtre de scènes de vie heureuses
 •Rassurer puis surprendre

oDonner du style au projet
 •Analyser les goûts des clients
 •Savoir les articuler avec les notions de tendances et de style
 •Connaître les techniques de composition d'une décoration
 •Savoir parler de la couleur et de la lumière

oDe la cuisine standard à la cuisine hors norme



Durée
2 jours, 14 heures



Public
Vendeur agencier,
concepteur vendeur,
conseiller conception projet



Tarifs
Inter : 700 € HT par
participant
Intra en entreprise : sur devis



Pré-requis
Expérience professionnelle en
conception cuisine



Conditions de réalisation
oPour cette formation, les
stagiaires devront se munir
de :
 • Crayons ou portes mines HB
 • Gomme, taille crayon
 • Ciseaux
 • Règle de 30 ou de 40 cm
 • Scotch ou colle stick
 • Feutre Steadler pigment liner
0.2 (facultatif)
 • Smartphone équipé d'un
accès internet

oLe matériel suivant sera mis
à disposition des stagiaires :
 • Planches de dessins

Concevoir Créer

Concevoir un espace cuisine différenciant

Code FC 22 10 - Mise à jour 02/01/2023

- Comprendre le champ des possibles en termes d'agencement
- Oser parler de réemploi, personnalisation
- Créer des meubles sur mesure

o La présentation du projet

- Créer des images valorisantes du projet
- Créer un dossier séduisant

o Faire la différence grâce à votre e-réputation

- Développer son personal branding d'« expert en aménagement de la cuisine »

Rythme et organisation de la formation

Modalités pédagogiques

Expositive ; Demonstrative ; Interrogative ; Active

Modalités d'évaluation

QCM

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

- Papier millimétré
- Crayons et feutres couleur
- Magazines à découper
- Feuilles A3 blanches
- Carton plume
- Cutter et planche de découpe
- Colle en bombe



Modes d'évaluations

Questionnaire à Choix Multiples



La qualité Novéha

➤ Taux de **satisfaction** des apprenants (2024) : **96%**

➤ Nombre total de **salariés formés** (2024) : **1 219**