

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

- o Penser différemment l'espace
- o Créer une cuisine déco

Contenu de la formation

- o La 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
- o Sortir des sentiers battus
 - Créer une cuisine unique
 - Sortir de sa vision personnelle de la cuisine
- o Approche 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
- o Miser 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
- o Donner 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
- o De la cuisine standard à la cuisine hors norme



Durée
2 jours, 14 heures



Public
Vendeur agenceur,
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
o Pour 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

 o Le matériel suivant sera mis
à disposition des stagiaires :

- Planches de dessins

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 personnel 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**