

Les techniques d'agencement de l'espace cuisine

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



**Formation
Continue**

Démarrage
Du 3/06 au 04/06 et du 10/06 au 11/06/2026



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
(2024) : **96%**

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

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 travails, les éléments composable
- 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

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 indiquer 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