Agencement - décoration

Concevoir Créer

Les techniques d'agencement de l'espace cuisine

Code FC 22 04 - **Mise à jour** 03/03/2026

Formation
Continue

Démarrage
Du 30/03/2027 au 30/09/2027



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 (2025) : **95%%**
- Nombre total de **salariés formés** (2025) : **1 190**

1 rue Alfred de Vigny
St. Hilaire de Loulay
85601 MONTAIGU VENDÉE
02 51 94 08 31 | noveha.fr

Concevoir Créer

Les techniques d'agencement de l'espace cuisine

Code FC 22 04 - **Mise à jour** 03/03/2026

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 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

Agencement - décoration

Concevoir Créer

Les techniques d'agencement de l'espace cuisine

Code FC 22 04 - **Mise à jour** 03/03/2026

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

1 rue Alfred de Vigny
St. Hilaire de Loulay
85601 MONTAIGU VENDÉE
02 51 94 08 31 | noveha.fr

Agencement - décoration

Concevoir Créer

Les techniques d'agencement de l'espace cuisine

Code FC 22 04 - **Mise à jour** 03/03/2026

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

1 rue Alfred de Vigny
St. Hilaire de Loulay
85601 MONTAIGU VENDÉE

02 51 94 08 31 | noveha.fr