Concevoir Créer

Concevoir un espace cuisine différenciant

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





Démarrage

Dbjectifs 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

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











Q Public

Vendeur agenceur, concepteur vendeur, conseiller conception projet



Inter: 700 € HT par participant

Intra en entreprise: sur devis



Pré-requis

Expérience professionnelle en conception cuisine



(i) Conditions de réalisation

oPour cette formation, les stagiaires devront se munir

- 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

oLa présentation du projet

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

oFaire la différence grâce à votre e-réputation

•Développer son personnal branding d'« expert en aménagement de la cuisine

Rythme et organisation de la formation

Modalités pédagogiques

Expositive; Demonstrative; Interrogative; Active

Modalités d'évaluation OCM

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





- > Taux de satisfaction des apprenants (2024): 96%
- Nombre total de salariés formés (2024): 1219





