

Concevoir un espace cuisine différenciant

Code FC 22 10 - Mise à jour 03/03/2026



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 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

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 03/03/2026

- 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 (2025) : **95%**

➤ Nombre total de **salariés formés** (2025) : **1190**