

17 - 01

CONSEILLER LA CONCEPTION ET L'INSTALLATION DE LA CUISINE

PUBLIC	PRÉREQUIS	DURÉE	NIVEAU spécialisation I
Vendeur, Responsable projet	Dans l'idéal, un début d'expérience de la Vente de cuisine	2 jours / 14 heures	Acquisition / Consolidation des fondamentaux

OBJECTIFS

SAVOIR-FAIRE commercial

- » Poser les questions clés qui permettent de comprendre le projet du client et d'identifier ses contraintes, ses besoins et ses attentes
- » Aider le client à concevoir une cuisine adaptée à ses besoins, avec les produits et accessoires appropriés
- » Conseiller le client sur les normes et règles de sécurité à respecter, sur la mise en œuvre d'une cuisine, sur ses besoins en outillage, quincaillerie et produits complémentaires

SAVOIR technique

- Identifier les règles de conception et de mise en œuvre d'une cuisine, ainsi que l'ensemble des produits et accessoires qui la compose : meubles, appareils électroménager, éclairage, revêtement, accessoires de raccordement...
- Repérer les normes et réglementations qui s'appliquent à la cuisine : Gaz, électricité, plomberie
- Connaître les conditions d'installation d'une cuisine, ses accessoires, ses contraintes, ses règles et ses solutions

PROGRAMME

Cette formation permet au vendeur ou concepteur d'accompagner son client sur l'ensemble d'un projet cuisine

LA CONCEPTION D'UNE CUISINE

La prise des mesures
Le relevé technique

La prise de côtes et le relevé des points techniques sur plan ou à domicile

- Les dimensions de la pièce, l'emplacement des ouvertures, les encombrements
- Le relevé des éléments techniques fixes ou déplaçables : les arrivées et évacuation d'eau, les arrivées électriques et gaz, l'éclairage, la hotte...

L'étude et le choix des solutions

L'étude d'un aménagement pratique et ergonomique de la cuisine

- Le choix des emplacements : meubles, appareils électroménagers, évier, prises...
- Le choix des solutions de raccordement : électriques, plomberie et gaz

Les normes et règles à respecter en cuisine
Norme NF C 15-100, ...

Les règles et normes électriques : éclairage, prises, petits et gros électroménager
Les règles et normes gaz : canalisations, robinet, ventilation, conduit de fumée
Les règles et normes de l'eau potable (EF) de l'eau chaude (ECS) et des évacuations (EU)



L'INSTALLATION D'UNE CUISINE

La pose des meubles
Caissons, plan de travail

La pose des meubles de cuisine et le choix des produits associés

- La réception et le contrôle des produits, la préparation, le contrôle des mesures, des aplombs..
- Les réponses aux contraintes techniques imprévues rencontrées lors des contrôles
- Les étapes : le montage, les coupes, les adaptations pour les canalisations
- Le choix des produits associés : la quincaillerie, la visserie, la fixation, la colle et l'outillage

Les raccordements
Électriques, gaz, eau

L'installation des raccordements techniques

- Les raccordements eau et gaz : robinetterie, lave-vaisselle, cuisinière gaz, frigo américain
- Les raccordements électriques : prises, éclairage, plaques chauffantes, électroménager
- Le raccordement de la hotte : en recyclage ou sur conduit extérieur
- Les particularités des îlots centraux : pose, fixation et raccordements

Les adaptations et finitions

Les raccords et jointoiement des plans de travail

- La jonction faïence et crédence, les joints d'étanchéité
- Les essais des portes et tiroirs, les techniques et astuces de réglage
- L'optimisation des finitions, le nettoyage et la remise des clés



Outils
Méthodes

Pédagogie interactive : exposés, synthèses, quizz, études de cas, échanges d'expériences
Livret formation - Évaluation des acquis : quizz - Évaluation de la formation « à chaud »