

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 cotes 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 jointoiment 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 »