

Manager commercial cuisines et/ou aménagement intérieur

Code FL 63 01 - Mise à jour 20/11/2024



Niveau
CQP NIV 91

Formation
En alternance

Démarrage
Novembre 2025

Mission(s)

Apporter les compétences nécessaires à l'acquisition d'un savoir-faire professionnel permettant au stagiaire d'exercer le métier de chef des ventes en magasin de cuisines et d'aménagement intérieur en toute autonomie.

Objectifs et savoir-faire attendus

- o Assurer le déploiement de la stratégie commerciale définie par la direction
- o Analyser et réajuster les projets de cuisine élaborés par l'équipe
- o Animer et manager l'équipe commerciale et développer les compétences de son équipe, collectivement et individuellement
- o Assurer la relation fournisseurs et la satisfaction client

Contenu de la formation

La formation s'articule en 2 blocs de compétences :

Bloc 1 : Piloter techniquement et commercialement une activité de vente de cuisines et/ou d'aménagements intérieurs

- Veille concurrentielle
- Plan d'actions commerciales
- Management de la performance commerciale
- Pilotage et suivi des projets clients en cuisine et/ou d'aménagements intérieurs
- Pilotage des achats et approvisionnements

Bloc 2 : Manager une équipe de concepteurs vendeurs de cuisines et/ou d'aménagements intérieurs

- Rôles et fonctions du manager
- Connaissance de soi et outils de communication
- Management d'équipe et leadership
- Gestions des situations délicates au quotidien
- Conduite des entretiens individuels
- Conduite des entretiens professionnels

Rythme et organisation de la formation

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

02 51 94 08 31 | noveha.fr



Alternance
6 mois, 210 heures

8 semaines de formation : 3 jours par mois en présentiel au centre de formation + 2,5 jours par mois en distanciel

Lieu
Montaigu-Vendée (85)

Public
Alternant (contrat de professionnalisation), salarié ou demandeur d'emploi (CPF de transition professionnelle, Dispositif Pro A ou formation continue).

Tarifs
Coût contrat pris en charge par l'entreprise de l'alternant et/ou son OPCO.
18 € / heure (net)

Pré-requis
Secteur Commerce : Niveau 4
Autres secteurs : Niveau 4 avec expérience ou Niveau 5

Validation
CQP de niveau 5 référencé RNCP 39366. Possibilité de

Manager commercial cuisines et/ou aménagement intérieur

Code FL 63 01 - Mise à jour 20/11/2024

Modalités pédagogiques

Apports notionnels, études de cas, mise en situation, visites « client mystère », travaux pratiques en présentiel et distanciel, classes virtuelles.

Modalités d'évaluation

Mises en situation professionnelle ; études de cas et présentations orales, réalisation d'un dossier professionnel et présentation en jury.

(1) Démarche VAE

Pour cette certification professionnelle, vous pouvez envisager une démarche de VAE – Validation des Acquis de l'Expérience. La VAE s'adresse à toute personne disposant de compétences et/ou expérience en rapport avec la certification visée. Celles-ci lui permettront d'obtenir la validation partielle de blocs de compétences entrant dans la composition de la certification professionnelle visée, voire de l'obtenir en totalité par ce biais.

NOVÉHA vous conseille et vous accompagne dans votre projet de VAE pour ce CQP, en lien avec le certificateur de la formation.

Pour toute information (conditions, accompagnement, résultats...) : [nous contacter](#) pour un rendez-vous individuel avec le référent VAE.

A télécharger :

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

validation partielle suivant 2 blocs de compétences ou via le dispositif VAE : Validation des Acquis de l'Expérience (1)

» [En savoir plus](#)

Métiers visés

- Chef des ventes en magasin de cuisines
- Chef des ventes en magasin d'aménagement intérieur

Suite de parcours

Le certificat permet de valider les compétences, aptitudes et connaissances nécessaires à l'exercice d'un métier. Il est donc destiné à une insertion professionnelle immédiate.