

# Concevoir un espace cuisine différenciant

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



**Formation**  
Continue

**Démarrage**  
Sur demande

## Objectifs et savoir-faire attendus

o Penser différemment l'espace

o Créer une cuisine déco

## Contenu de la formation

o La 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

o Sortir des sentiers battus

- Créer une cuisine unique
- Sortir de sa vision personnelle de la cuisine

o Approche 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

o Miser 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

o Donner 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

o De la cuisine standard à la cuisine hors norme



**Durée**

**2 jours, 14 heures**



**Public**

Vendeur agencier,  
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**

o Pour 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

o Le 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

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 (2023) : **95%**

➤ Nombre total de **salariés formés** (2023) : **1 610**