



CONCEPTEUR VENDEUR DE CUISINES

BAC

PROGRAMME (385 H)

Les cours sont assurés par des professionnels experts (alternance de théorie et de pratique professionnelle). Gestion accompagnée de projets de groupe.

Etude du marché et marketing

- + Le marché de la cuisine
- + Les principes du marketing
- + Méthodologie

Techniques de vente

- + Accueil et découverte des besoins
- + Présentation d'un projet personnalisé
- + Vente, négociation et conclusion d'une prestation de service

Réglementation liée à la vente d'un projet

- + Droits et obligations liés à la vente
- + Réglementation liée à l'octroi de la TVA à taux réduit
- + Documents réglementaires

Connaissance du produit

- + Matériaux et normes éco-responsables

Conception technique

- + Diagnostic et analyse technique
- + Métrés, électricité, ventilation, gaz
- + Fournitures, électroménager et accessoires

Dessin appliqué à la cuisine

- + Dessin technique et conception assistée par ordinateur
- + Implantation, élévation, perspective

Formation en alternance pour professionnaliser des vendeurs (H/F) spécialisés dans l'aménagement de la cuisine, capables de concevoir, vendre et gérer de façon autonome un projet de cuisine personnalisé.

MÉTIERS ET PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Concepteur-vendeur-agenceur, animateur des ventes, décorateur de cuisine.

PROCÉDURES D'ADMISSION

Admissibilité sur dossier, tests et entretiens.

Admission définitive conditionnée à la signature d'un contrat de professionnalisation ou la mobilisation d'un financement (selon statut).

Accompagnement par le centre de formation des candidats admissibles pour la recherche d'une entreprise en alternance.

PROFIL DU CANDIDAT

Niveau Bac.

Bonne présentation, potentiel commercial, goût du challenge, ouverture d'esprit, flexibilité, sens relationnel, connaissances techniques appréciées.

STATUT

Contrat (ou période) de professionnalisation

Congé individuel de formation (CIF)

Contrat de sécurisation professionnelle (CSP)

Financement personnel (tarif nous consulter)

Validation des acquis de l'expérience (VAE)

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

75 % du temps en entreprise et 25 % en formation, soit 2 semaines par mois en formation les 3 premiers mois puis 1 semaine par mois en formation les 6 mois restants.

DIPLÔME ET VALIDATION

Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de niveau IV délivré et signé par le président de la CPNEFP sur recommandation du jury final.

LIEUX ET CONTACTS

Chalon	Mâcon	Beaune	Dijon
	✓		
Anne Colin a.colin@cci71.fr 03 85 42 36 25 / 03 85 21 53 49			
www.formations.cci71.fr		www.formation.cci21.fr	

Alter
nan
ce

L'alternance, une longueur d'avance
pour l'emploi !