



POSEUR DE CUISINE

Durée : 55 jours / 429 heures

Tarif : 6 490 € / pers

OBJECTIFS

Permettre aux poseurs de cuisine débutants d'intégrer, d'organiser et de structurer leur fonction.

PUBLIC

Salariés en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi.

PRÉREQUIS

Pas de prérequis.

OUTILS ET MÉTHODOLOGIE PÉDAGOGIQUE

Point en amont de la formation avec restitution du besoin client.

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions.

Évaluation à chaud en fin de formation, débriefing sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.

MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

Le Campus du Cuisiniste s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et pratiques.

Supports de cours délivrés à chaque participant. Travaux pratiques.

LIEU DE LA FORMATION

16, Allée des Acacias, 33700 Mérignac

Cette formation est possible exclusivement en présentiel en intra.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription via notre bulletin d'inscription : au minimum 15 jours avant le démarrage de la session.

Si prise en charge par un OPCO : vous devez en faire la demande à votre OPCO un mois avant le démarrage de la session.

CONTACTS

Directeur de formation : Alexandre CRUZ

Téléphone : 06 71 88 43 91

Mail : contact@lecampusducuisiniste.fr

ACCESSIBILITÉ

Le Campus du Cuisiniste est totalement accessible aux personnes en situation d'handicap.

Nos intervenants savent adapter leurs méthodologies pédagogiques en fonction des différentes situations de handicap.

Si vous êtes en situation de handicap, contactez notre référent Handicap M. CRUZ Alexandre





POSEUR DE CUISINE

Durée : 55 jours / 429 heures

Tarif : 6 490 € / pers

PROGRAMMES

➤ Réaliser les différents types d'assemblages et fabriquer des éléments de cuisine

- Connaître les différents types de panneaux
- Réaliser une fiche de débit et une fiche d'optimisation
- Apprendre la stratification et le placage de chant
- Connaître les différents types d'assemblages
- Réaliser un assemblage invisible (tourillon, lamello)
- Apprendre le pas de 32
- Assembler un caisson

➤ Poser une cuisine dans les règles de l'art

- Apprendre la méthodologie de pose
- Mise à niveau des caissons
- Pose des plans de travail et tablettage
- Découpes d'encastrement plaque + évier
- Pose des électroménagers + sanitaires
- Finitions
- Nettoyage
- Réception de chantier, signature d'un certificat de fin de travaux

➤ Organiser son temps de travail

- Organiser des poses
- Gestion SAV
- Réalisation de devis
- Réalisation de métrés

SUIVI ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

Document d'évaluation de satisfaction, test des acquis, attestation de présence, attestation de formation individualisée.

DATES - SITE DE MÉRIGNAC

Nous consulter

DISPOSITIONS PRATIQUES

Effectif maximum 10 participants