

Concepteur en cuisines

de Cuisine Suisse

FORMATION
AVEC CERTIFICAT
Début avril 2024
Journées d'initiation
Inscrivez-vous!

- Nouvelle filière de formation continue en conception de cuisine, pour professionnels en début de carrière ou en réorientation
- Avec certificat de l'association
- Proposée par Cuisine Suisse, FMP et DER KREIS

Plus d'informations

Pour en savoir plus sur la formation certifiante «Concepteur en cuisines», consultez le site:

www.concepteur-cuisine.ch

INSTITUTION RESPONSABLE



INSTITUT DE FORMATION



SOUTENU PAR



Concepteur en cuisines CS: Journée d'initiation



BÉNÉFICE PRATIQUE

Connaître le contexte professionnel et le quotidien d'un concepteur en cuisines, tel est l'objectif de cette journée. Vous savez quel est le profil auquel doit répondre le concepteur en cuisines sur le marché de l'emploi, et vous connaissez la filière ainsi que les programmes de formation continue.

Vous venez d'une autre branche et vous aimeriez vous réorienter? Apprenez ce qui distingue le métier de concepteur en cuisines. Découvrez ensuite le nouveau système modulaire de formation continue «Concepteur en cuisines CS».

Concepteur en cuisines CS: Module de base



BÉNÉFICE PRATIQUE

Vous acquérez des compétences suffisantes pour progresser dans l'univers des cuisines. Vous connaissez l'essentiel des normes, des types de meubles et des types d'équipements. Vous savez maintenant concevoir et gérer des plans simples de cuisine. Ce module vous prépare ainsi à travailler dans l'univers des cuisines.

Découvrez l'univers des cuisines. Menuisier ou non, sans expérience dans les cuisines, vous recevez une solide initiation pour devenir concepteur en cuisines.

Concepteur en cuisines CS: Module de spécialisation



BÉNÉFICE PRATIQUE

Le développement des compétences professionnelles vous permet de travailler à la production ou au montage. Vous savez créer des cuisines en toute autonomie et vous savez comment gérer des exigences accrues ou des équipements spéciaux.

Vous maîtrisez déjà les bases du métier. Approfondissez maintenant vos connaissances pratiques tant au niveau conception que maîtrise des coûts, de l'estimation au décompte final.

Concepteur en cuisines: Module pratique



BÉNÉFICE PRATIQUE

Apprenez à créer de A à Z des projets de cuisine complexes répondant à la demande des clients. Vous vous perfectionnez dans des domaines tels que matériaux, éclairage, logistique et maîtrise des coûts. Vous recevez également une introduction au travail de certificat requis à l'examen final.

Approfondissez votre savoir-faire pratique acquis dans le cadre des modules de base et de spécialisation. Vous vous exercez sur des exemples de mandat, et vous préparez en même temps des modèles et des aides pour votre future activité de concepteur en cuisines.

Concepteur en cuisines CS: Module d'examen



BÉNÉFICE PRATIQUE

Montrez votre maîtrise du métier à travers le travail de certificat réalisé pour l'examen final. Créez la cuisine idéale autour d'un thème de votre choix, adaptez-la aux besoins concrets et élaborer des solutions adéquates. Le certificat délivré au terme de l'examen confirme la maîtrise du métier et le savoir-faire acquis vis-à-vis des partenaires et des clients.

Le module d'examen clôt la formation de «concepteur en cuisines CS» par un travail de certificat. Vous présentez votre travail à nos experts, et vous démontrez ensuite votre maîtrise du métier dans le cadre d'un entretien professionnel.

Concepteur en cuisines CS: Module combiné



Il est également possible de s'inscrire à un module combiné qui inclut les trois modules base, spécialisation et pratique. Cette option est idéale si vous souhaitez vous immerger complètement dans la formation et progresser rapidement.

Profitez des primes à la formation!

	Prix brut NON-membres	Prix brut Membres de Cuisine Suisse ou DER KREIS	Remise Cuisine Suisse	Remise DER KREIS	Prix net minimal pour les membres de Cuisine Suisse ou DER KREIS	Nombre de jours	Nombres de leçons
	CHF	CHF	CHF	CHF	CHF		
Demi-Journée d'initiation	gratuit	gratuit	0.–	0.–	0.–	½ jour	5
Module de base	1 540.–	1 280.–	250.–	250.–	780.–	2 x 2 jours	32–36
Module de spécialisation	4 610.–	3 840.–	750.–	750.–	2 340.–	6 x 2 jours	76–108
Module pratique	1 540.–	1 280.–	250.–	250.–	780.–	2 x 2 jours	32–36
Module d'examen	1 580.–	1 320.–	250.–	250.–	820.–	70 heures pour le projet = env. 8–9 jours individuels	1
Total	9 270.–	7 720.–	1 500.–	1 500.–	4 720.–	20 jours à l'école 20 jours étude individuel	
			cumulation possible				
Inscription complet dès début	7 690.–	6 400.–	1 250.–	1 250.–	3 900.–		
			cumulation possible				

- **Êtes-vous intéressé par une adhésion à Cuisine Suisse?**
N'hésitez pas à nous appeler:
T +41 21 646 33 88
klein@cuisine-suisse.ch

- **Êtes-vous intéressé par une adhésion à DER KREIS?**
N'hésitez pas à nous appeler:
M +41 79 778 04 46
uemit.oezdemir@derkreis.ch

