

Concepteur en cuisines

Cuisine Suisse / VSSM

**NOUVELLE
FORMATION
AVEC CERTIFICAT**

- 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 HFB (VSSM) et la HES Berne

Pour en savoir davantage:

La nouvelle formation avec certificat «Concepteur en cuisines CS / VSSM» t'intéresse? Informe-toi ici:

Höhere Fachschule Bürgenstock
Ober Trogen 3
6363 Bürgenstock

Tél. 041 619 89 89
www.kuechen-planer.ch

Langue d'enseignement:
allemand



ORGANISMES RESPONSABLES



VSSM | Verband Schweizerischer
Schreinermeister
und Möbelfabrikanten

INSTITUTIONS DE FORMATION



Höhere Fachschule
BÜRGENSTOCK

ORGANISMES DE SOUTIEN



zpk | Zentrale Paritätische Berufskommission
SCHREINERGERWERBE

Concepteur en cuisines CS/VSSM: journée d'initiation



Tu viens d'une autre branche et tu aimerais te réorienter? Apprends ce qui distingue le métier de concepteur en cuisines. Découvre ensuite le nouveau système modulaire de formation continue «Concepteur en cuisines CS/VSSM».

TON BÉNÉFICE PRATIQUE

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

CODE DU COURS: IS-KPS

Concepteur en cuisines CS/VSSM: module de base



Découvre l'univers des cuisines. Menuisier ou non, sans expérience dans les cuisines, tu reçois une solide initiation pour devenir concepteur en cuisines.

TON BÉNÉFICE PRATIQUE

Tu acquiers des compétences suffisantes pour progresser dans l'univers des cuisines. Tu connais l'essentiel des normes, des types de meubles des types d'équipements. Tu sais maintenant concevoir et gérer des plans simples de cuisine. Ce module te prépare ainsi à travailler dans l'univers des cuisines.

CODE DU COURS: IS-KPB

Concepteur en cuisines CS/VSSM: module de spécialisation



Tu maîtrises déjà les bases du métier. Approfondis maintenant tes connaissances pratiques tant au niveau conception que maîtrise des coûts, de l'estimation au décompte final.

TON BÉNÉFICE PRATIQUE

Le développement des compétences professionnelles te permet de travailler à la production ou au montage. Tu sais créer des cuisines en toute autonomie et tu sais comment gérer des exigences accrues ou des équipements spéciaux.

CODE DU COURS: IS-KPA

Concepteur en cuisines CS/VSSM: module pratique



TON BÉNÉFICE PRATIQUE

Apprends à créer de A à Z des projets de cuisine complexes répondant à la demande des clients. Tu te perfectionnes dans des domaines tels que matériaux, éclairage, logistique et maîtrise des coûts. Tu reçois également une introduction au travail de certificat requis à l'examen final.

CODE DU COURS: IS-KPP

Approfondis ton savoir-faire pratique acquis dans le cadre des modules de base et de spécialisation. Tu t'exerces sur des exemples de mandat, et tu prépares en même temps des modèles et des aides pour ta future activité de concepteur en cuisines.

Concepteur en cuisines CS/VSSM: module d'examen



TON BÉNÉFICE PRATIQUE

Montre ta maîtrise du métier à travers le travail de certificat réalisé pour l'examen final. Crée la cuisine idéale autour d'un thème de ton choix, adapte-la aux besoins concrets et élabore 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.

CODE DU COURS: PA-KP

Le module d'examen clôt la formation de «concepteur en cuisines CS/VSSM» par un travail de certificat. Tu présentes ton travail à nos experts, et tu démontres ensuite ta maîtrise du métier dans le cadre d'un entretien professionnel.

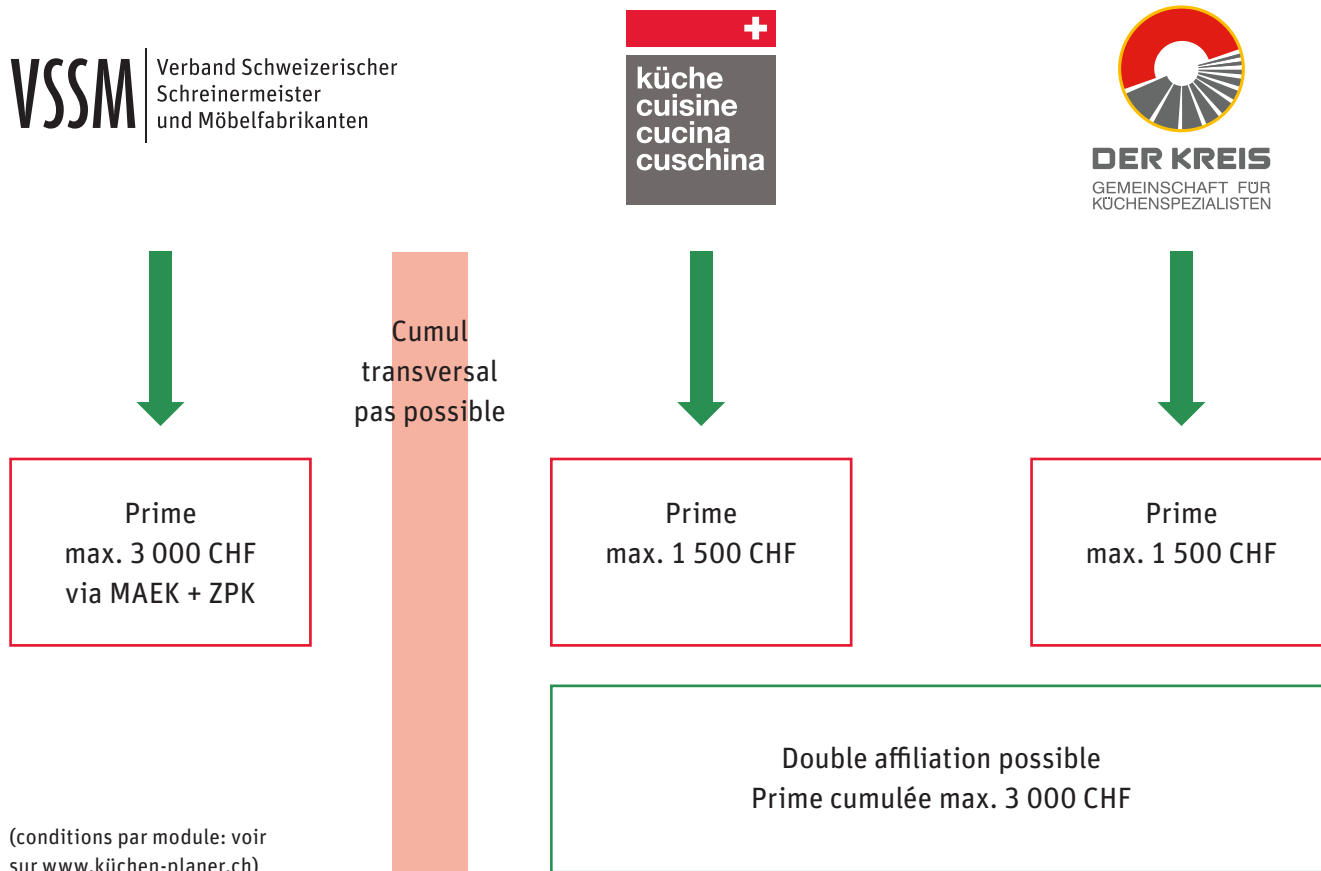
Concepteur en cuisines CS/VSSM: module combiné



CODE DU COURS: IS-KPX

L'inscription combinée inclut les trois modules base, spécialisation et pratique. Dans ce cas, remplis une seule inscription pour les trois modules.

Profitez des primes à la formation!



- L'offre s'adresse aux professionnels en début de carrière ou en réorientation.
- La formation est centrée sur la conception/la vente/le commerce des cuisines.

