



**BAC**

# Concepteur vendeur de cuisines

**SmartCAMPUS**  
by CCI

**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 en alternance 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 en alternance (professionnalisation).

Pro A (ex. période de professionnalisation).

Congé formation.

Contrat de sécurisation professionnelle (CSP).

Financement personnel (tarif nous consulter).

Validation des acquis de l'expérience (VAE).

*Possibilité de mobiliser son compte personnel de formation (CPF) pour tout ou partie de la formation.*

## MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

75 % du temps passé en entreprise et 25 % en formation.

## DIPLÔME ET VALIDATION

Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) inscrit au RNCP, délivré par la CPNEFP sur recommandation du jury final.



## 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 CAO
- > Implantation, élévation, perspective

Chalon	Mâcon	Beaune	Dijon
	✓		
<b>Valérie Philippo</b> v.philippo@cci71.fr - 03 85 21 53 46			
<b>www.alternance-ccifformation.fr</b>			