



MON ÉCOLE, MON MÉTIER

Si pour toi, la cuisine ouverte, à l'américaine, c'est du passé...

Choisis le métier de

- ➔ Tu acceptes un emploi à 50 km de ton domicile ?
- ➔ Tu es prêt(e) à travailler chez toi, dans le train ou en avion ?
- ➔ Tu penses changer d'emploi plusieurs fois dans ta carrière ?
- ➔ Tu souhaites passer les frontières et travailler à l'étranger ?



Oui ? Non ?

www.MonEcoleMonMetier.be

En partenariat avec
W-B E, le CPEONS, le SEGEC, la FELSI, le SFMQ,
ACTIRIS et le FOREM.

CUISINISTE



- ➔ Innovateur-trice
- ➔ Meticuleux-se
- ➔ Astucieux-se
- ➔ Créatif-ve

Les aptitudes

CUISINISTE

- ➔ Analyser les besoins du client
- ➔ Concevoir l'agencement de la cuisine équipée dans un avant-projet
- ➔ Réaliser le projet d'exécution
- ➔ Etablir un devis
- ➔ Proposer au client les différents équipements
- ➔ Commander les matériaux et le matériel nécessaire
- ➔ Fabriquer les meubles en atelier ou les commander
- ➔ Installer la cuisine : caissons, plans de travail, accessoires...

Les activités

Le/la cuisiniste conçoit l'implantation des meubles de cuisine (les différents éléments, plans de travail et meubles de rangement) et les installe. Il/elle peut aussi les fabriquer.

Pour établir les plans et devis, il/elle est sensible aux attentes du client, le conseille et le guide. Il/elle prend contact avec les différents intervenants pour la plomberie, l'électricité. Il/elle assure les commandes des matériaux et matériels nécessaires à la mise en œuvre du chantier. Il/elle peut travailler en atelier et/ou sur le chantier pour monter les éléments choisis par le client.

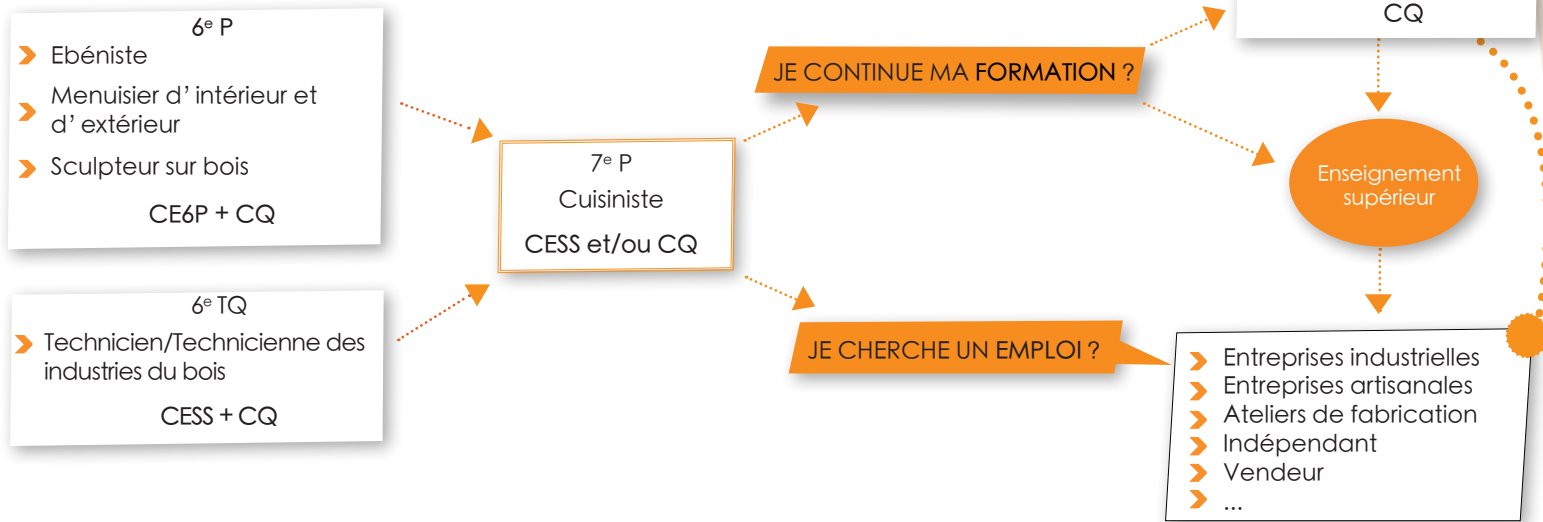
Lors de la conception et l'agencement de la cuisine, il/elle a le sens de l'esthétique mais doit aussi veiller à l'aspect fonctionnel et aux contraintes des équipements à incorporer. Il/elle assure les différents raccordements (eau, électricité et gaz). Il/elle réalise toutes les finitions et réglages nécessaires. Il/elle se tient informé(e) des nouvelles technologies et normes environnementales.

Le métier



CUISINISTE

Une formation de qualification professionnelle



CESS → Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur
CQ → Certificat de Qualification
CE6P → Certificat d'Études de 6^e année professionnelle

CENTRES DE TECHNOLOGIES AVANCÉES

Des CTA te proposent des FORMATIONS dans le secteur de la CONSTRUCTION

PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Plusieurs écoles organisent cette option, scanne le QR code pour en trouver une près de chez toi.



La cuisine américaine et l'îlot central, démodés ! La nouvelle tendance, la living kitchen ! Des blocs modulaires au centre d'une grande pièce à vivre qui fusionne la salle à manger et cuisine ! La cuisine devient un centre de communication actif connecté. Un inconvénient majeur : le désordre à la vue de tous... Une solution, le retour de l'arrière-cuisine où tout sera à l'abri des regards !



INFOS SUR LES COURS

En plus de la formation commune, voici quelques exemples de cours de la formation qualifiante :

- Technologie
- Dessin technique et de conception
- Gestion
- Travaux pratiques
- ...