

Vendeur Agenceur Cuisine Salle de Bains

Type de formation : **Certifiante bloc de compétences 2**
Validation : **Titre Professionnel de niveau 4 (Ex IV)**
RNCP 28092 - Formacode 34536

« Parcours de Formation Professionnelle – POLE EMPLOI 2019 »

Dates prévisionnelles : Du 25/10/2021 au 03/03/2022

Objectifs	<p>A la fin de la session, les participants seront en capacité :</p> <ul style="list-style-type: none"> d'accéder à un emploi sur un poste de vendeur agenceur Cuisine Salle de bains : <ul style="list-style-type: none"> d'assurer en magasin spécialisé le conseil et la vente de produits et services associés en face à face auprès d'une clientèle de particuliers ou de professionnels de développer une double compétences technique et commerciale pour pratiquer le métier de vendeur agenceur cuisine/SBD De valider un CCP du titre professionnel de niveau 4 (Ex IV) « Vendeur Conseil en magasin »,
Public visé	<p>Tout demandeur d'emploi inscrit, indemnisé ou non.</p>
Modalités et conditions d'accès	<p>Vérification des Prérequis</p> <ul style="list-style-type: none"> Faire preuve de motivation pour les métiers de la vente et de la conception Avoir une appétence pour la décoration d'intérieur, architecture d'intérieur ou ameublement Niveau 3 (ex niveau V) validé et expérience réussie dans les métiers du commerce et de la vente, avec un minimum d'expérience de 2 ans. Notions de BTP appréciées (gros œuvre, second œuvre : électricité, plomberie) Savoir compter Maîtrise de l'outil informatique <p>Aptitudes & savoir être requis : Motivé (e), organisé (e), rigoureux (euse), Créatif (ve), Persévérant (e) Goût des contacts humains et du travail en équipe, Sens du service client - Bonne résistance physique et nerveuse, bonne présentation. Aisance dans la communication à l'oral et à l'écrit. Accepte de travailler week-end et jours fériés avec une amplitude horaire changeante</p> <p>***Adaptation du dispositif d'accueil pour les personnes en situation d'handicap (le cas échéant) Des référents handicaps sont mobilisés pour accueillir et informer la personne, participer à l'organisation du parcours de formation, communiquer sur l'accessibilité, assurer le lien avec les partenaires... Contact : Yamina ABDA formationnice@ecole-escocom.com***</p>
Nombre de participants	<p>10 stagiaires</p>
Modalités de recrutement	<p>Information Collective et de Positionnement : Date et lieu 07/10/2021 à 9h00 ESCCOM 2 avenue Brown Séquard 06000 NICE Phase de positionnement : *Evaluation en calcul, techniques de vente, lire un plan métré, dessiner *QCM sur la compréhension de consignes écrites pour évaluation du niveau écrit en français et Connaissance du secteur de la vente et du métier visé. *Autodiagnostic. *Rédaction d'une fiche projet. *Entretien individuel avec le référent formation sur le projet professionnel en lien avec la formation, la disponibilité et la motivation ; analyse du CV à jour.</p>
Durée de la formation	<p>Personnalisation du parcours Si parcours total : 637 heures (dont 147 h en Entreprise) Durée personnalisée en fonction des besoins du stagiaire durant la phase de positionnement Date de formation en situation de travail en entreprise : du 20/12/2021 au 17/02/2022 Dates de congés (interruption) : 11/11/2021 au 14/11/2021 inclus Pont Dates prévisionnelles d'examen : du 28/02/2022 au 03/03/2022</p>
Horaires de formation	<p>9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00 Intensité hebdomadaire entre 31.5 et 35 heures, selon résultats du positionnement.</p>
Programme de formation	<p>CONNAITRE LE MILIEU PROFESSIONNEL - 7 h CONNAISSANCE PRODUITS, GAMMES DE PRODUITS, ACCESSOIRES, ELECTROMENAGER - 20 h CONSEILLER ET VENDRE UN PROJET CUISINE, SALLE DE BAIN ET/OU RANGEMENT - 125 h CONCEVOIR ET AGENCER UN PROJET CUISINE, SALLE DE BAIN ET/OU RANGEMENT – 93 h GERER ET ASSURER LE SUIVI D'UN PROJET CUISINE, SALLE DE BAIN ET/OU RANGEMENT 40 h COMPETENCES TRANSVERSALES (35 heures) : Législation commerciale, connaissance de l'entreprise commerciale, communication interpersonnelle, communication d'entreprise, mathématique et statistique, outils informatiques et logiciel de conception 3D cuisine OSKAB 3 D, salle de bains, dressing. Préparation au DP et à la session de validation (28 heures) Appui à la recherche d'emploi 14 H</p>

	<p>Soutien en présentiel et/ou FOAD (58 h), remise à niveau (70 h), en présentiel et/ou FOAD, Coaching (Jusqu'à 147 heures en fonction des résultats aux tests de positionnement) Phase de formation en situation de travail en entreprise (147 heures) Une période en entreprise à temps plein, selon les horaires de l'entreprise</p>	
Modalités pédagogiques (%)	<p>Nombre d'heures en formation en situation de travail en entreprise : 18 % Nombre d'heures d'enseignement théorique : 82 % Dont Nombre d'heures de mise en situation Professionnelle : 11% Nombre d'heures de travail personnel : 14%</p>	
Moyens Pédagogiques	<p>Formation individualisée</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 poste informatique par stagiaire équipé des logiciels bureautique, accès à internet haut débit, accès à la FOAD, imprimante, photocopieur, tableau, vidéoprojecteur, ... Exercices d'application - Mise en Situation Professionnelle – FOAD – Escape Games. Livret d'évaluation en cours de formation renseigné à partir des résultats des évaluations tout au long du Parcours Support de cours fourni à chaque stagiaire Questionnaire d'évaluation en fin de formation 	
Modalités d'évaluations / Modalités de validation et/ou de certification	<p>Attestation d'entrée en formation - Plan Individuel de Formation Attestation de compétences – Open badges Attestation de fin de formation</p> <ul style="list-style-type: none"> → Feuilles de présence émargées quotidiennement par l'apprenant ; Grilles de positionnement et de progression en début, à mi-parcours et en fin de formation (résultats consignés dans le carnet de bord stagiaire) Evaluation formative tout au long de la formation ; Evaluation sommative en fin d'un module, ou en fin de formation ; Evaluation de satisfaction de l'apprenant en fin de formation et mi-parcours pour les formations longues. <p>→ Titre professionnel :</p> <p>Inscription à la session de validation du CCP visé Evaluations et auto-évaluations tout au long du parcours (ECF)</p> <p>Préparation à la session de validation du titre ou de(s) certificat(s) de compétences professionnelles (CCP)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Le dossier professionnel (DP) Le candidat porte dans le DP les éléments de son expérience professionnelle acquise, selon les cas, en centre de formation, en entreprise ou dans le cadre d'activités bénévoles et le présente lors de sa session de validation. La pratique professionnelle est structurée selon les activités type (correspondant aux CCP du titre visé). 2 L'épreuve de synthèse L'épreuve de synthèse est principalement basée sur une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée. 3 L'entretien final avec le jury L'entretien permet : <ul style="list-style-type: none"> • De vérifier le niveau de maîtrise par le candidat de l'ensemble des compétences requises pour l'exercice des activités du titre visé, <p>D'échanger sur l'expérience et la pratique acquises tout au long de son parcours à partir des fiches descriptives de la pratique professionnelle du DP.</p>	
Intervenants	<p>L'équipe pédagogique, coordinateurs et formateurs, est spécialisée dans la formation d'adultes et possède les qualifications et les expériences professionnelles dans le domaine de la formation et/ou des métiers visés par la formation</p>	
Passerelles/ Formations complémentaires	<p>Formations de niveau 5 (Bac) Titre professionnel Manager d'Unité Marchande/ BTS MCO Management Commercial Opérationnel Formation niveau 4 - CQP « concepteur vendeur de cuisine » RNCP28092BC03 - Concevoir et agencer un projet de cuisine, salle de bain et/ou rangement Taux de certification : 100 % - Taux de satisfaction : 100 % sur CCP2 TP VCM</p>	
Lieu de formation	Accessibilité :	Contact
<p>ADRESSE ESCCOM Le Renoir 1^{er} étage 118 rue de France 06000 NICE</p>	<p>Tramway L2 : Arrêt Centre Universitaire Méditerranéen Bus : Ligne N°87 Arrêt Grosso CUM ou N°32 Arrêt Grosso CUM Promenade. Gare Thiers → 16 min à pied → Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite Restauration : → Salle à disposition équipée d'un micro-onde pour la pause méridienne Snacks et Établissements de Restauration rapide à 20 m</p>	<p>ESCCOM Cathy LE FUR g.brocart@ecole-esccom.com Agence : NICE LA PLAINE</p>

