

Brochure n° 3359

**Convention collective nationale**

**IDCC : 2754. – MAGASINS PRESTATAIRES DE SERVICES  
DE CUISINE À USAGE DOMESTIQUE**

---

**AVENANT N° 3 DU 15 MAI 2014  
RELATIF AU CQP « POSEUR DE CUISINE »**

NOR : ASET1451104M

IDCC : 2754

Vu l'accord du 20 mai 2010 relatif à la formation professionnelle ;  
Vu l'accord du 17 novembre 2011 portant création de certificats de qualification professionnelle,  
il a été convenu ce qui suit :

**Article 1<sup>er</sup>**

*Reconnaissance du CQP*

La CPN en date du 19 septembre 2013 a validé la création du CQP suivant : « Poseur de cuisine ».

Ce CQP est créé pour une période de 5 ans.

Au terme de cette période initiale de 5 ans, le CQP est soit :

1. Reconduit par la CPN pour une durée de 5 ans renouvelables, après présentation d'un bilan des résultats du CQP et d'une note d'opportunité qui fait notamment état du suivi de l'évolution de la qualification, du métier ou de l'emploi concerné ;

2. Reconduit par la CPN après modifications du référentiel des compétences du métier ou de l'emploi concerné et du référentiel de formation, pour une durée de 5 ans renouvelables.

Les modifications sont appliquées à tous les cycles de formation débutants après décision de la CPN ;

3. Supprimé par décision de la CPN, après étude du bilan et d'une note d'opportunité ; auquel cas, les actions de formation en cours seront menées à leur terme jusqu'à la délivrance des CQP.

Ce CQP est d'ores et déjà positionné sur la grille de classification de la convention collective.

**1. Public**

Salariés de la branche avec 3 ans d'expérience professionnelle dans le secteur de la pose de cuisine dans le cadre de la VAE.

Salariés de la branche.

Demandeurs d'emploi ayant une première expérience professionnelle.

Les jeunes ou demandeurs d'emploi sortant de la formation et ayant au moins un niveau CAP/BEP technique (avec un projet professionnel validé dans le domaine de la pose de cuisine).

## 2. Prérequis

Etre issu d'une formation professionnelle de type CAP, BEP ou bac pro.

Aptitudes manuelles, sens de l'organisation et du contact.

## 3. Articulation

Le CQP s'articule autour :

- d'une définition de la « structure du métier » de poseur de cuisine. Six domaines de compétences :
  - travail d'équipe ;
  - accueil, écoute et compréhension du client et de son environnement ;
  - connaissance des matériaux ;
  - connaissance des techniques de pose ;
  - organisation de son temps de travail ;
  - connaissance des normes techniques en vigueur ;
- d'un programme de formation composé de 4 unités et de 11 modules pour une durée globale de 312 heures étendue sur une période de 11 mois.

### PRÉSENTATION DES UNITÉS

#### Unité 1

Technique : préparation de chantier (63 heures)

Module 1. Découverte du métier et de l'outillage de poseur de cuisine (7 heures).

Module 2. Métré, réalisation et lecture de plans techniques et normes (35 heures).

Module 3. Sécurité, certificat SST (21 heures).

#### Unité 2

Technique : pose d'éléments de cuisine (170 heures)

Module 4. Technique de base d'installation de cuisine (35 heures).

Module 5. Menuiserie, finitions (35 heures).

Module 6. Bâti, coffrage (30 heures).

Module 7. Connaissance normes électriques (14 heures).

Module 8. Raccordement eau et gaz, après intervention d'un professionnel du corps de métier (35 heures).

#### Unité 3

Technique : intégration d'électroménager encastrable (21 heures)

Module 9. Electroménager (21 heures).

#### Unité 4

Gestion de l'activité (51 heures)

Module 10. Gestion de l'activité, travaux de fin de chantier, des SAV (16 heures).

Module 11. Communication (35 heures).

Evaluation finale : 7 heures.

## PRÉSENTATION DES MODULES

### Unité 1

Technique : préparation de chantier (63 heures)

Module 1. Découverte du métier et de l'outillage de poseur de cuisine (7 heures) :

- la fonction de poseur ;
- les exigences liées au métier et à l'entreprise ;
- la présentation de l'outillage.

Module 2. Métré, réalisation et lecture de plans techniques et normes (35 heures) :

- la documentation : copie du bon de commande, plan à l'échelle, perspective, plan technique, élévation murale, spécificité de la pose ;
- la dépose de la cuisine à remplacer ;
- le métré, la lecture du plan de conception et du plan technique du concepteur-vendeur ;
- les angles de la pièce et la qualité des supports muraux ;
- les dossiers en vue de préparer la pose (plans, fiches d'intervention de la pose et certificat de fin de travaux) ;
- les différents matériaux de supports muraux : évaluer leur qualité et choisir le matériel adapté à ceux-ci ;
- la préparation du matériel et de l'outillage nécessaires à la réalisation de la pose ;
- la préparation des caissons meubles et vérification de leur état ;
- le signalement des écarts éventuels au magasin ;
- les différents éléments constitutifs d'une cuisine (meuble, électroménagère et accessoire).

Contrôle continu et final (modules 1 et 2)

Examen final (épreuve technique pratique et écrite) :

- épreuve écrite : 30 min, lecture de plan ;
- épreuve pratique : 30 min, réalisation d'un métré avec des contraintes techniques.

Module 3. Sécurité, certificat SST (21 heures) :

- la préparation et la protection de la zone de travail ;
- l'application des normes de sécurité et d'hygiène au travail en tenant compte des spécificités liées au secteur d'activité ;
- la sécurisation de la zone de travail en respectant les espaces de vie du client ;
- le programme SST (sauveteur secouriste du travail), en lien avec le métier ;
- l'ergonomie au travail ;
- le port des charges ;
- l'utilisation de l'outillage et des appareils électroportatifs.

Evaluation du module : certificat de sauveteur secouriste du travail.

### Unité 2

Technique : pose d'éléments de cuisine (170 heures)

Module 4. Technique de base de pose de cuisine (35 heures) :

- le traçage de l'emplacement de chaque élément ;
- le montage à blanc (montage sans assemblage), l'alignement des meubles bas selon le plan, en repérant le point de départ de pose ;
- l'assemblage des meubles et du plan de travail ;
- la mise à niveau des meubles ;

- la pose des meubles en tenant compte du support ;
- le plan technique ;
- le plan en perspective ;
- le repérage dans l'espace ;
- les différents matériaux utilisés dans la fabrication de meubles de cuisine (bois, polymères, stratifié...) et les différents supports muraux (Placoplâtre, parpaing, brique) dans la réalisation de la pose ;
- les techniques d'ajustage (affleurage, équerrage, faux aplomb, niveaux) ;
- les différents matériaux utilisés dans la fabrication des plans de travail (bois massif, stratifié, résines, marbre, pierre de lave, béton, granit reconstitué, matériaux de synthèse, Inox, verre...) ;
- l'utilisation de l'outillage ;
- l'implantation de la cuisine dans le respect du cahier des charges ;
- le fixage des caissons avec différentes contraintes techniques ;

Examen final :

- contrôle continu en cours de formation dans le cadre des ateliers de travaux pratiques ;
- évaluation en fin de module en atelier ;
- technique :
  - épreuve pratique en atelier : 30 minutes en présence du jury ;
  - à partir d'un dossier technique, réalisation d'un montage à blanc de 3 ou 4 meubles avec contraintes techniques.

Module 5. Menuiserie/finitions (35 heures) :

- les techniques de coupe d'onglet ;
- les formes géométriques : quadrilatère, cercle, et les découper avec l'outillage approprié ; vérifier les quadrilatères avec les diagonales ;
- les techniques de découpe du bois et des autres matériaux aux finitions requises ;
- la découpe et l'installation des fileurs (de caissons ou de façades) ;
- les techniques de découpes spéciales et des placages de chants ;
- les techniques de découpe du bois et des autres matériaux aux finitions requises ;
- les angles ;
- le traçage des découpes (plaque de cuisson, de l'évier...) ;
- la pose du plan de travail ;
- les découpes, les joints sur le plan de travail et le mur ;
- la pose d'une alaise ;
- les traçage, découpage, assemblage et pose des corniches, des cache-lumière, des plinthes, étagères décoratives, baldaquin, balustre, joue, crédence, panneau décoratif... ;
- le raccordement des éclairages ;
- les perçage, fraisage et emplacement des charnières ;
- la pose des tablettes ;
- le montage des portes, des tiroirs, de la visserie et des poignées ;
- l'intégration des accessoires et les aménagements intérieurs ;
- la pose des cache-vis et des accessoires de finition ;
- le débit linéaire ;
- le nettoyage de la pièce cuisine avec le matériel approprié ;
- les techniques de découpes spéciales et de placages de chants ;
- l'utilisation d'une manière appropriée des appareils électroportatifs ;
- les techniques de découpe du bois et des autres matériaux aux finitions requises ;

- les techniques de réparation des matériaux dans le cadre du suivi après-vente.

Examen final :

- technique :
  - épreuve pratique en atelier : 30 minutes en présence du jury ;
  - réalisation d'une modification de meubles, plan de travail, placage de chants... ;
  - contrôle en cours de formation : réalisation d'installations en atelier ;
  - évaluation en fin de module en atelier plus examen final.

Module 6. Bâti, coffrage (30 heures) :

- la pose des différents matériaux en plan de travail et en crédence ;
- le traçage, la découpe et la pose de la crédence (bois, verres, Inox, stratifié...) ;
- la pose des joints ;
- les plans de travail pour assemblage entre eux en angle ;
- l'étanchéité des découpes, les assemblages et les affleurements ;
- l'ajustage des plans de travail pour les assembler entre eux en angle.

Contrôle continu en cours de formation dans le cadre des ateliers de travaux pratiques :

- réalisation de plans de travail en carrelage ;
- réalisation de bâtis (hottes, niches, etc.).

Evaluation finale : en fin de module en chantier.

Module 7. Connaissance des normes électriques (14 heures) :

- les normes en vigueur applicables à l'électricité :
  - apports théoriques et technologiques ;
- les limites de l'intervention du poseur de cuisine :
  - mise en pratique ;
- l'état des lieux de la pièce cuisine, la vérification de conformité par rapport aux normes en vigueur ;
- la validation et la vérification que les travaux sous la responsabilité du client ont bien été réalisés conformément aux plans techniques ;
- la signalisation des écarts selon la procédure du magasin ;
- la confirmation au client du champ de son intervention ;
- le respect des règles de raccordement : section de câbles, calibres de protection, différentiels.

Examen final :

- contrôle continu en atelier lors des travaux pratiques de pose de cuisine ;
- préparation de l'habilitation électrique et certification.

Module 8. Raccordement eau et gaz (35 heures) :

- connaissance des normes en vigueur : gaz et ventilation ;
- vérification que les travaux placés sous la responsabilité du client ont bien été réalisés conformément aux plans techniques et aux normes en vigueur ;
- utiliser les matériaux et l'outillage de plomberie :
  - raccords mécaniques, soudés, plastiques ;
  - travail du cuivre, PVC, polyéthylène ;
  - pose éviers, robinetterie ;
  - raccordement éviers, lave-vaisselle, lave-linge.

Évaluation :

- contrôle continu en cours de formation dans le cadre des ateliers de travaux pratiques ;
- évaluation lors de la réalisation du module en atelier plus examen final.

### Unité 3

Technique : intégration d'électroménager encastrable (21 heures)

Module 9. Electroménager (21 heures) :

- raccordement de la plaque de cuisson (plaques de cuisson : électrique et gaz), fours électriques, gaz et bois fournis ;
- raccordement du tuyau de gaz flexible (obligation de garantie à vie) ;
- pose d'une hotte ( tiroir, escamotable, casquette, décorative, sur îlot central, groupe) ;
- ajustage dans les colonnes du réfrigérateur et du four (réfrigérateur : mixte, froid ventilé, américain avec portes à glissière) ;
- habillage des appareils électroménagers encastrables ou non.

1. Les caractéristiques techniques des appareils électroménagers.
  2. Les notices d'installation des différents fabricants.
  3. Les techniques d'intégration des différents appareils électroménagers.
  4. Les normes électriques applicables à la pose de chaque appareil et les règles de ventilation.
- l'outillage approprié ;
  - les modalités d'intégration des appareils d'une pose dans le respect des normes.

Examen final : QCM :

- épreuve écrite : 30 minutes ;
- contrôle en cours de formation :
  - intégration de tous les types d'appareils en atelier lors des travaux pratiques et de pose de cuisine.

### Unité 4

Gestion de l'activité (51 heures)

Module 10. Gestion de l'activité, travaux de fin de chantier, gestion des SAV (16 heures) :

- les pièces constitutives des dossiers ;
- le certificat de fin de travaux ou procès-verbal de réception ;
- les dossiers de pose ;
- les plannings d'activité ;
- les plannings du SAV éventuel avec le donneur d'ordres ;
- les différents éléments constitutifs d'un dossier client : plan technique, bon de commande, bon de livraison, perspective... ;
- la conformité des travaux pour confirmer la réalisation de la pose ;
- les tableaux de bord de pose de cuisine et de SAV ;
- les documents types (courriers, tableaux...) à partir de l'outil informatique ;
- l'optimisation de son activité en hiérarchisant les tâches ;
- les conditions générales de services de pose du contrat type recommandé par la profession de la cuisine ;
- la gestion de son activité, ses clients, son planning, ses dossiers en autonomie ;
- les procédures de suivi et de réalisation des interventions de SAV.

Évaluation par le tuteur en entreprise : grille « tâches réalisées en entreprise ».

- deux grilles d'évaluation à 2 mois et 6 mois de formation sont envoyées à l'entreprise pour suivre la progression du stagiaire (évaluation formative) ;
- au 9<sup>e</sup> mois, une évaluation normative est envoyée à l'entreprise ;
- cette note rentre dans le total des notes obtenues à l'examen final et au contrôle continu (grilles jointes).

Module 11. Communication (35 heures) :

- prise de contact avec le client ;
- prise de contact avec le client avant le chantier ;
- présentation de l'entreprise et expliquer son intervention ;
- langage professionnel ;
- validation avec le client de l'intervention prévue à l'aide du dossier technique ;
- présentation de la pièce cuisine au client ;
- écoute des clients en fonction de leurs interrogations et suggestions ;
- mise en service des appareils électroménagers et des éléments meubles (contrôle du fonctionnement et démonstration de leur utilisation) ;
- éléments nécessaires à la vérification du chantier ;
- documentation de réception de chantier ;
- communication avec le concepteur-vendeur ;
- récupération du dossier (plans techniques et conception au sol et à l'élévation à l'échelle, descriptif des éléments, perspective) en magasin avant la réalisation de la pose ;
- vérification du dossier complet ainsi que du certificat de fin de travaux après la réalisation de la pose ;
- vérification de la mise en conformité aux normes en vigueur et dans l'hypothèse où la situation n'est pas conforme, prévenir le concepteur-vendeur ;
- sa fonction et ses responsabilités dans le processus de qualité et de satisfaction du client consommateur ;
- instructions fournies par le concepteur-vendeur et assurer leur bonne fin en étroite collaboration avec ce dernier ;
- informations nécessaires (anomalies, modifications demandées, remarques des clients, suggestions d'améliorations...) ;
- erreurs éventuelles de chiffrage en temps de pose.

Évaluation continue :

- capacité à synthétiser des informations et à réaliser un bilan d'activité ;
- capacité à décrire son activité ;
- vérifier que le candidat réalise la pose recommandée par la profession de la cuisine ;
- vérifier l'aptitude à la communication du candidat.

Examen final : épreuve orale de soutenance du dossier professionnel, échange avec le jury (30 minutes).

## **Article 2**

### *Approbation du cahier des charges pédagogiques*

La CPNEFP en date du 17 novembre 2011 a validé le cahier des charges pédagogiques de ce CQP.

## **Article 3**

### *Entrée en vigueur*

Le présent avenant entre en vigueur à compter de sa signature.

## **Article 4**

### *Dépôt et extension*

Le présent avenant sera déposé auprès des services du ministre chargé du travail, dans les conditions prévues par le code du travail, et fera l'objet d'une demande d'extension.

Fait à Paris, le 15 mai 2014.

Suivent les signatures des organisations ci-après :

#### **Organisation patronale :**

SNEC.

#### **Syndicats de salariés :**

FNECS CFE-CGC ;

CSFV CFTC ;

FS CFDT ;

FEC FO.