



**Collège Technique Saint-Jean**



## **COLLÈGE TECHNIQUE SAINT-JEAN**

 Rue du Pont Saint-Jean 48  
1300 Wavre

 010.22.28.29

 [college@ctsjwt.be](mailto:college@ctsjwt.be)

 [www.ctsjw.be](http://www.ctsjw.be)



## **Professionnel**

Parcours d'Enseignement Qualifiant (PEQ)  
7ème année professionnelle

## **Cuisiniste**

# Le métier

Le métier de cuisiniste fait appel à deux spécialités différentes mais complémentaires ; le/la cuisiniste doit être un concepteur, mais également un installateur. Il/elle 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. 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.

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 à monter les éléments choisis du client. Une attention particulière sera également apportée à sa présentation et au respect des personnes et des lieux lors de la pose des ouvrages.

Au terme de la formation, l'élève sera capable de :

- Concevoir un agencement de cuisine en respectant les prescriptions d'un architecte ou la demande d'un client. ;
- Installer les meubles qu'il aura éventuellement fabriqués. ;
- Incorporer les appareils et les équipements en assurant leur raccordement à l'eau, au gaz et à l'électricité ;
- Réaliser toutes les finitions et ragréages nécessaires.

Ces différents ouvrages seront réalisés de façon autonome en utilisant l'outillage adéquat et en prenant en compte les impératifs de qualité, de temps, de prix, de sécurité et d'hygiène en situation réelle.

## APTITUDES

- Créatif(ve)
- Astucieux(se)
- Meticuleux(se)
- Innovateur(trice)

## DÉBOUCHÉS

- Entreprise industrielles
- Entreprises artisanales
- Ateliers de fabrication
- Vendeur(euse)
- Indépendant(e)

# Grille-horaire

Année d'étude **7BP**

## Formation générale commune

Religion catholique	2
Français	4
Mathématique	2
Formation sociale et économique	2
Formation scientifique	2
Education physique	2

## Formation optionnelle

Cours techniques	8
Travaux pratiques	12

## Activité complémentaire

Connaissance de gestion	2
-------------------------	---

**Total** **36**

## CERTIFICATIONS

- Certificat d'Enseignement secondaire supérieur (CESS) et/ou ;
- Certificat de Qualification (CQ7)