

Plan de formation des cours interentreprises BFE « électroménager »

CIE	CIE1 3 jours		CIE2 5 jours		CIE3 5 jours		CIE4 5 jours				
	1 ^{er} semestre		2 ^e semestre		3 ^e semestre		4 ^e semestre				
	1 ^{ère} année d'apprentissage				2 ^{me} année d'apprentissage				3 ^{ie} année d'apprentissage (seul CFC)		
Champ d' apprentissage	0: Matériaux <ul style="list-style-type: none"> - Electricité - Métaux - Matières synthétiques 		1: Cuire <ul style="list-style-type: none"> - Plaques de cuisson - Ustensiles de cuisson multicouche, poêle à frire - Ustensiles de cuisson à double paroi, Autocuiseur/cocotte-minute - Ustensiles de cuisson en fonte moulée, Fondue-Caquelons, poterie - Braiser, cuire à l'étuvée, cuire à la vapeur 		2: Cuire au four <ul style="list-style-type: none"> - Moules à gâteaux 		15: marché et salon professionnel <ul style="list-style-type: none"> - Comparer les mesures - Créer des documentations - Appliquer des développements 				
	4: Appareils de mesure <ul style="list-style-type: none"> - Instruments de mesure de capacité - Minuteurs 		3: Lumière et éclairage <ul style="list-style-type: none"> - Lampes 		4: Appareil de mesure <ul style="list-style-type: none"> - Thermomètre, hygro-/baromètre - Balances 		16: argumentation durant l'entretien avec le client <ul style="list-style-type: none"> - Déterminer les types de clients - Appliquer des techniques d'entretien 				
	5: Petits appareils électroménagers <ul style="list-style-type: none"> - Toasteurs - Mixer - Râpes - Friteuses 		5: Petits appareils électroménagers <ul style="list-style-type: none"> - Robots de cuisine - Appareils à micro-ondes - Bouilloires - Mise sous vide - Machines à café 		5: Petits appareils électroménagers <ul style="list-style-type: none"> - Aspirateurs - Rasoirs - Humidificateurs, épurateurs d'air - Repassage - Séchoirs à cheveux - Soins dentaires - Soins du corps, santé - Nettoyants à vapeur / pour tapis 		17: psychologie de la vente lors de l'entretien avec un client <ul style="list-style-type: none"> - Dédire les particularités - Créer un argumentaire 				
7: Appareils de cuisson de table <ul style="list-style-type: none"> - Types de réchauds 		8: Matériel électrique et accessoires <ul style="list-style-type: none"> - FI-Interrupteur/- Conducteurs - Câbles - Systèmes de raccordement - Filtres de réseau - Limiteur de tension 		6: Smart Home technologie et «habitat intelligent» <ul style="list-style-type: none"> - Interphone - Détecteurs de fumée et de présence - Systèmes d'alarme - Systèmes bus 		18: mondes d'expériences <ul style="list-style-type: none"> - Analyser la présentation des marchandises, évaluer les points forts et les points faibles et en déduire des mesures d'amélioration - Planifier l'expérience - Présenter les tendances - Créer des articles 					
12: Ustensiles de cuisine <ul style="list-style-type: none"> - Siphons à crème chantilly - Appareils à soda 		10: Gros électroménager <ul style="list-style-type: none"> - Cuisinière, Fours - Lave-linge, sèche-linge 		9: Électrotechnique et utilisation de l'énergie		19: évènements clients et promotion de vente <ul style="list-style-type: none"> - Organiser un événement/une promotion des ventes - Effectuer une analyse et mettre en évidence les améliorations 					
10: Gros électroménager <ul style="list-style-type: none"> - Cuisinière, Fours - Lave-linge, sèche-linge 		7: Appareils de cuisson de table		10: Gros électroménager <ul style="list-style-type: none"> - Étuveur - Appareils de réfrigération / de congélation - Production d'eau chaude 							
12: Ustensiles de cuisine <ul style="list-style-type: none"> - Tire-bouchons 				12: Ustensiles de cuisine <ul style="list-style-type: none"> - Ustensiles de cuisine mécaniques 							

Connaissance/compréhension

Vous traitez par écrit différentes tâches ouvertes et fermées (p. ex. single choice, multiple choice, ordre, attribution) et montrez que vous disposez des connaissances spécialisées requises dans la branche de formation et d'examen. (écrit)

Compétences sociales

Vous serez évalué(e) pendant les cours selon des critères prédéfinis en fonction de votre comportement.

DCO c1 + DCO c2

Vous recherchez des informations en ligne et hors ligne sur des produits, des marques importantes pour l'entreprise, des fabricants ainsi que d'autres thèmes d'actualité de la branche. (écrit, oral)

Simulation d'action

DCO c3

Vous expliquez la structure du commerce de détail et les groupes d'intérêts et réalisez une analyse de marché. (écrit, oral)

DCO Domaine spécifique e « Conception et réalisation d'expériences d'achat »

Vous participez à l'organisation d'événements pour la clientèle et de ventes promotionnelles, créez des univers de découverte axés sur les produits et menez des entretiens de vente et de clientèle exigeants. (écrit, oral)