



FORMATION CHEFS DE PROJETS ET CONCEPTEURS

OBJECTIFS

A l'issue du cours, les participants maîtrisent les aspects techniques et non techniques qui définissent une hotte de cuisine, les avantages des différentes lignes de produits, les modes d'aération, les précautions à prendre au niveau conceptionnel, les notions telles qu'apport d'air, etc.

Les participants ont l'occasion de voir des exemples de situations typiques illustrant les problèmes rencontrés dans la pratique et les solutions possibles.

PUBLIC CIBLE

Le cours s'adresse aux concepteurs qui dessinent les cuisines, qui commandent les composants et les appareils et qui définissent les détails d'exécution.

MATIÈRES

Thèmes principaux

- Technique d'aération
- Conception & commande
- Nouveautés / Informations / Tendances

Thèmes secondaires

- Produits WESCO & berbel
- Technique de vente WESCO & berbel

DURÉE

- 4 heures
- 8h00 - 12h00
- Pause d'înatore