

## Parenteau Kevin

-Né le 17 juin 1996  
-27 cite largencour  
22260 Pontrieux

## Élève Bac Pro TMA 3ans

-Au lycée professionnelle Joseph Savina  
-5 rue de la République  
22220 Tréguier

## Stage Réalisé

Du lundi 22 septembre au vendredi 17 octobre 2014  
au sein de l'entreprise : Bothorel



# Rapport de stage



Cuisine réalisée pendant mon stage



# Sommaire

<u>I) Sommaire :</u>	page 2
<u>II) Introduction :</u>	page 3
A) Objectif du stage :	page 3
B) Choix de l'entreprise :	page 3
C) Les remerciement :	page 3
<u>III) Présentation de l'entreprise :</u>	page 4-7
A) Localisation :	page 4
B) Historique :	page 4
C) Secteur d'activité :	page 5
D) Fournisseurs :	page 5
E) Local :	page 6
F) Zone d'activité :	page 7
<u>IV) Description des travaux réalise :</u>	page 6-18
A) Mes activité réalise dans ce stage :	page 8-9
B) La pose de cuisine :	page 9-18
1) Introduction :	page 9
2) Les plans :	page 10-12
3) Les fourniture pour pose la cuisine :	page 13
4) Les outils :	page 14
5) Les tableaux des antériorité pour une pose cuisine :	page 15-16
6) Le diagramme de PERT :	page 17
7) Diagramme sur Gantt :	page 18
<u>V) Conclusion :</u>	Page 19



## II) Introduction

### A) Objectif du stage :

J'ai réalisé ce stage afin de m'améliorer dans différents domaines de la menuiserie et ainsi que de découvrir l'agencement de cuisine.

### B) Choix de l'entreprise :

J'ai choisi cette entreprise car à mon dernier stage effectué dans cette même entreprise j'ai apprécié l'accueil et la bonne ambiance au sein de cette entreprise.

### C) Les remerciements :

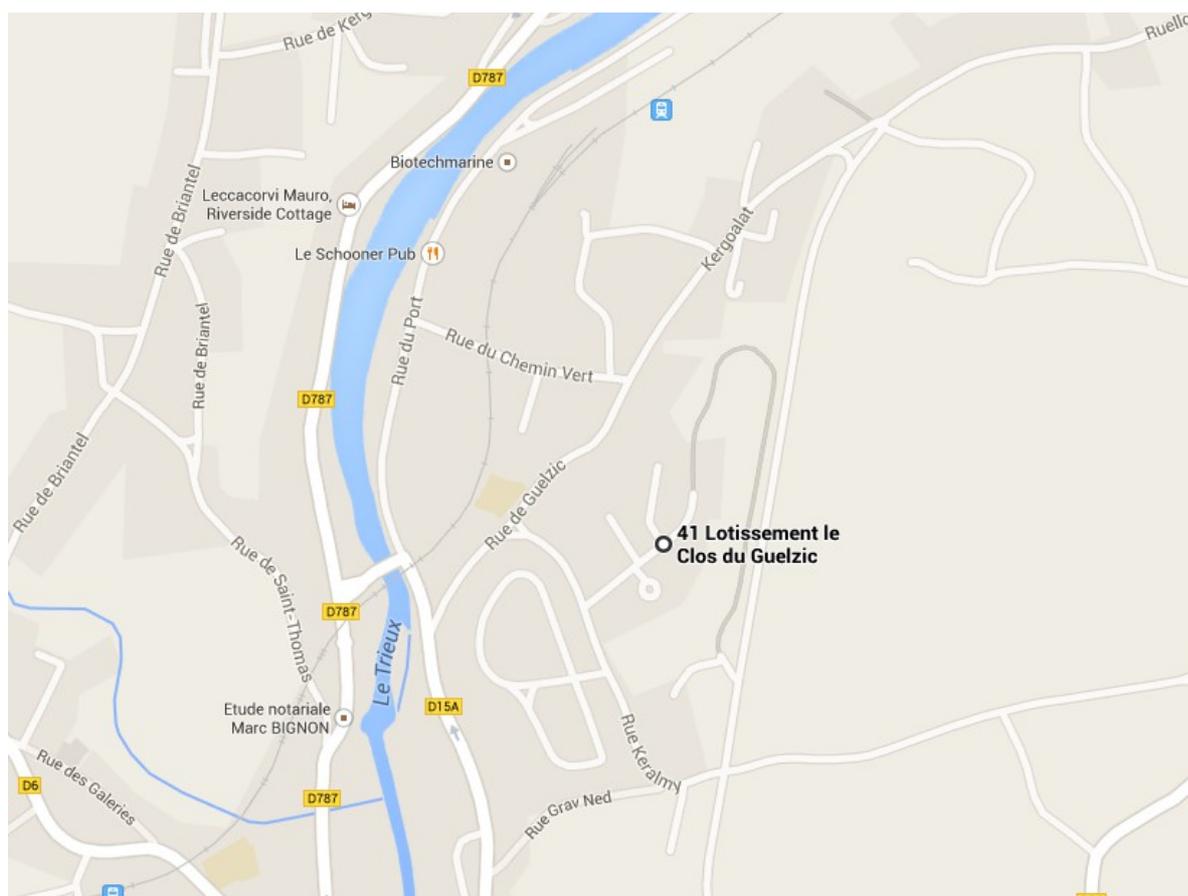
Je remercie le chef de l'entreprise M. Cédric Bothorel et M. Jason Savigny de m'avoir accueilli et de m'avoir fait découvrir l'agencement de cuisine.



### III) Présentation de l'entreprise :

#### A) Localisation :

L'entreprise Bothorel se situe 41 clos Guelzic ,  
22260 Pontrieux.



#### B) Historique :

Création de l'entreprise le 17 juillet 2013 . Un premier ouvrier fut embauché le 29 septembre 2014. L'entreprise est reconnue Grenelle de l'environnement (RGE) en mai 2014 et Eco artisan qui est encore un cours.



## C) Secteur d'activité :

L'entreprise a un secteur d'activité varié et divers :

- Pose cuisine, Dressing, Escalier
- Fenêtre (bois,alu,pvc)
- Cloison sèche, Isolation
- Parquet , Ponçage parquet et escalier
- Portail (alu,bois,pvc)
- Aménagement intérieur

## D) Les fournisseurs :

Les principaux fournisseurs de l'entreprise : 

En matériaux d'agencement :

- Mateco
- Queguiner
- Ziegler



En Quincaillerie :

- Setin
- Berner

En cuisine :

- Armony cuisine (Italie)



La vitrification d'huile de Ricin est achetée à Ty nature





## I) Zone d'activité :

L'entreprise a un secteur d'active d'environ 15km autour de Pontrioux pour les particuliers.



Pour la sous traitance cuisine l'entreprise se déplace dans les Cote d'Armor (22) ; Ille et vilaine (35) ; Morbihan (56) et Finistère (29).

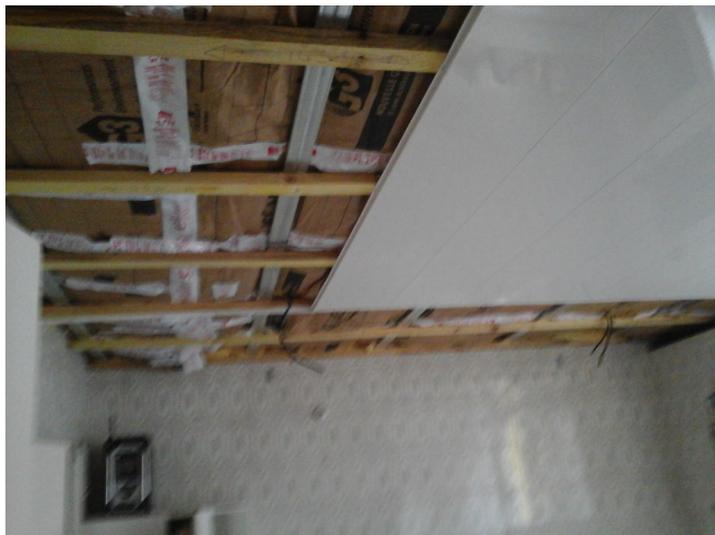
## IV) Description des travaux réalisés :

### A) Mes activités réalisées dans ce stage :

Pendant ce stage d'un mois, mes principales activités ont été une pose de cuisine du 22 septembre au 26 septembre, l'isolation, le lambris et la cloison sèche du 29 septembre au 11 octobre et pour finir le ponçage de l'escalier du 14 au 17 octobre.



Une photo des meubles bas effectués lors d'une pose de cuisine.



Une photo du lambris en cours de pose après avoir effectué l'isolation.



Une photo d'une cloison sèche au plafond des toilette

## A) La pose de cuisine :

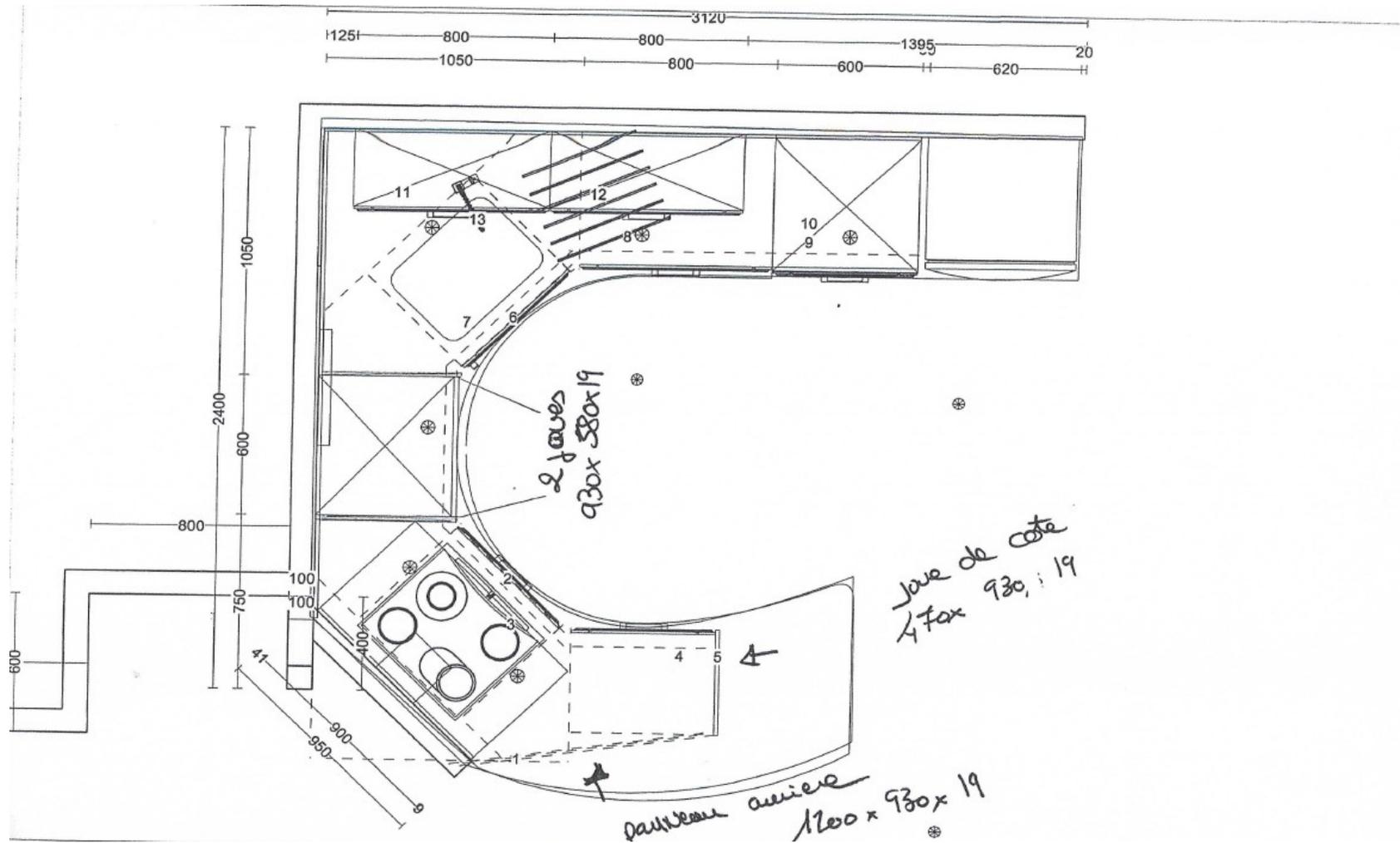
### 1) Introduction :

Au cours de ce stage j'ai effectuée une pose de cuisine en arrondie. C'est une cuisine en bois (chêne). On a fait un plafond en arrondie (medium) qui suit le plan de travail. Le plan de travail est en marbre.

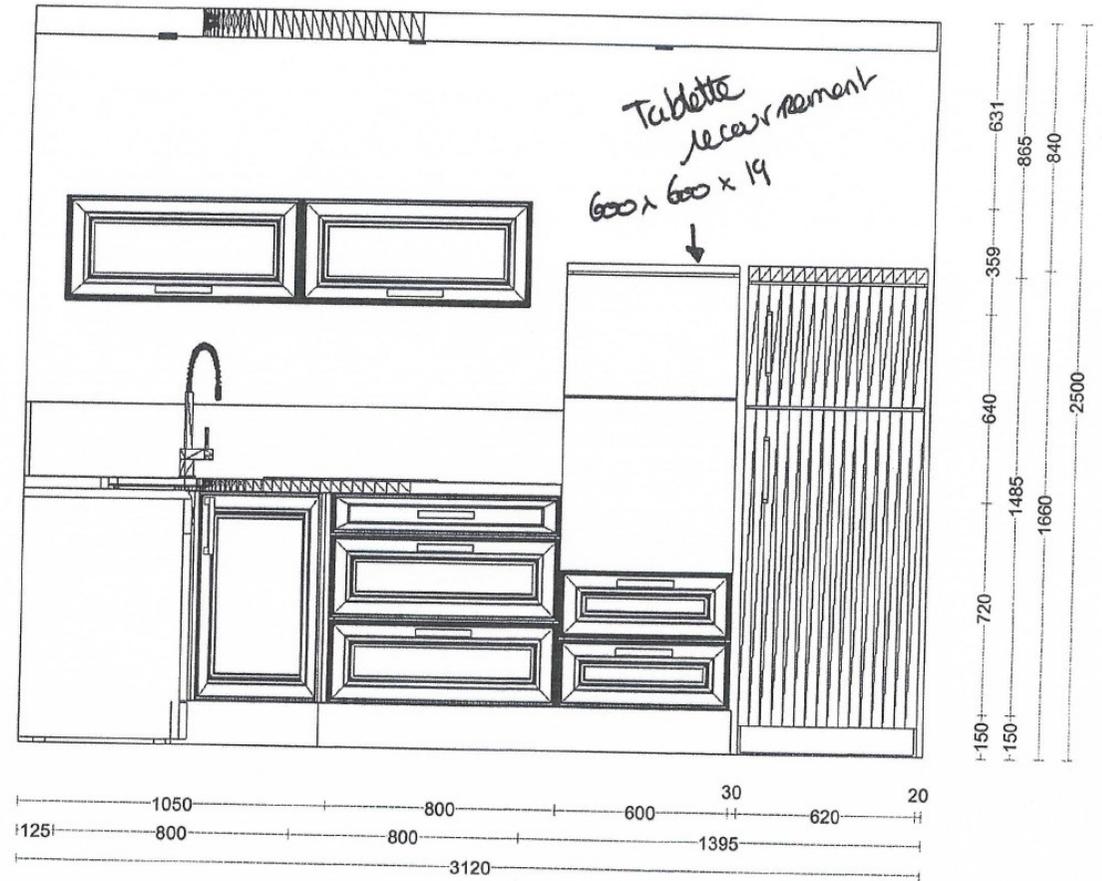
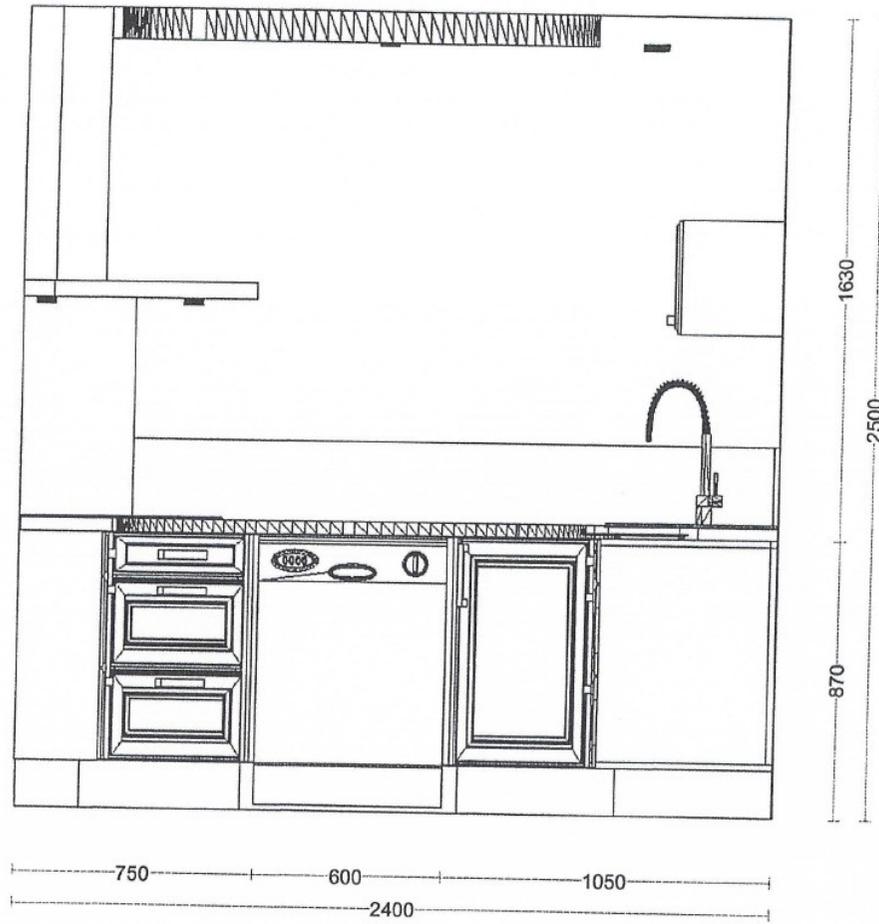


## 2) Les plans :

### A) Vue dessus :



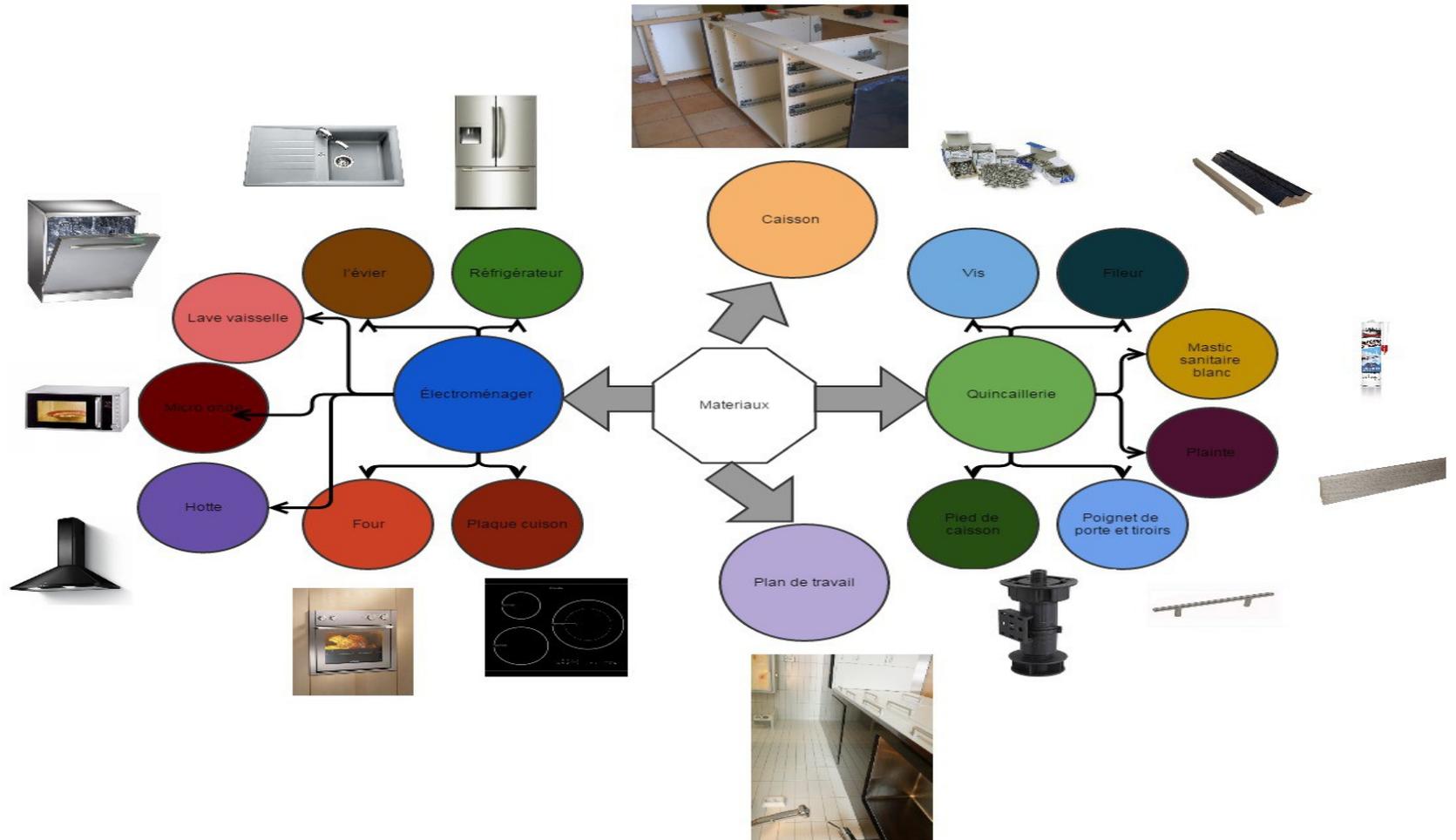
**B) Vue de face :**



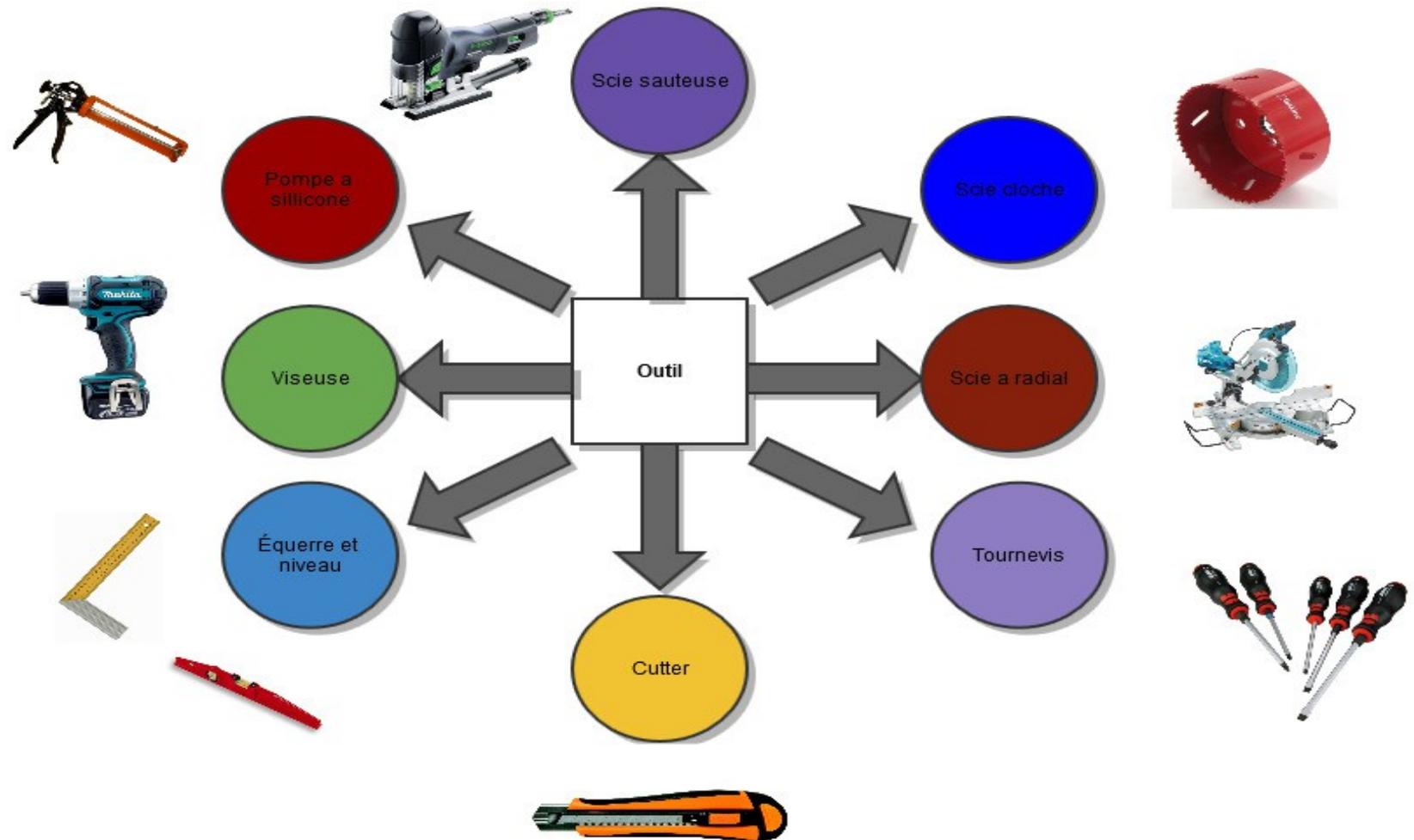
C) Le plan fini de la cuisine :



### 3) Les fourniture pour pose la cuisine :



## 4) Les outils :



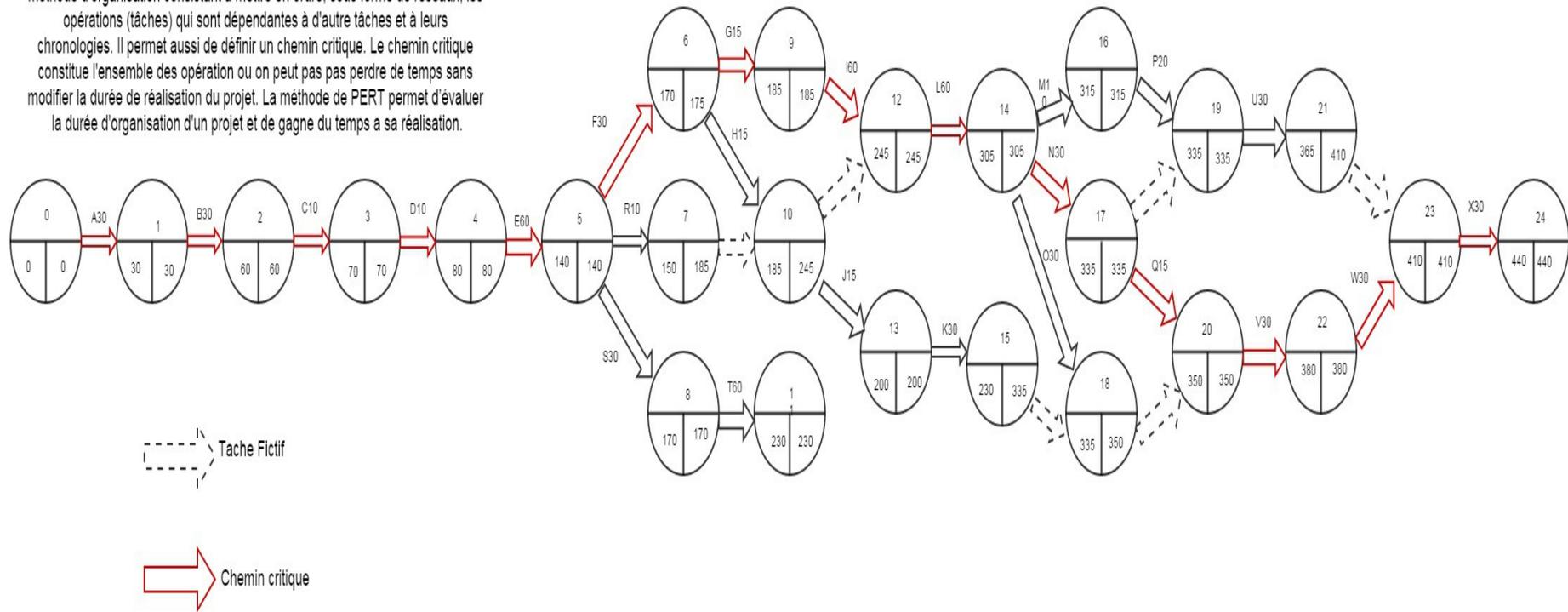
## 5) Les Tableau des antériorités pour une pose cuisine :

Lettre	Tache	Durée ( en minute)	Antécédent(s)	outillage	Ressource h
A	Relevé le cotes	30	aucun	Mètre et crayon	1 menuisier
B	Élabore un plan en 3D	30	A	Ordinateur	1 architecte
C	Prépare l'outillage	10	B		2 menuisier
D	On déballe la cuisine	10	C	Cutter	1menuisier
E	Assemble les structure des élément muraux bas	60	D	Équerre et mettre	2 menuisier
F	Installation du plan de travail	30	E	Pompe a silicone	2 menuisier
G	Découpe du plan de travail sur mesure pour levier	15	F	Scie sauteuse	1 menuisier
H	Découpe du plan de travail sur mesure pour la plaque de cuisson	15	F	Scie sauteuse	1 menuisier
I	Installation de levier	60	G	Pompe a silicone	1 menuisier
J	Installation de la plaque cuisson	15	H	Pompe a silicone	1 menuisier
K	Installation de la hôte	30	J	Viseuse	1 menuisier
L	Assembler les structure des élément muraux haut	60	E-I	Viseuse	2 menuisier
M	Installation des portes	10	L-E		1 menuisier
N	Installation des tiroirs	30	L-E		1 menuisier
O	Installation de étagère	30	L-E		1 menuisier
P	Réglage des porte	20	M	Tournevis	1 menuisier
Q	Réglage des tiroirs	15	N	Tournevis	1 menuisier
R	Mis en place du four	10	E	Scie cloche et viseuse	1 menuisier
S	Mis en place du lave vaisselle	30	E	Viseuse	1 menuisier
T	Mis en place des plaintes	60	E-S	Scie a radial	1 menuisier
U	Enlevé le plastique de protection des portes	30	P		1 menuisier
V	Enlevé le plastique de protection des tiroirs	30	Q		1 menuisier
W	Nettoyé	30	V	Balais et pelle	1 menuisier
X	Livraison fin de chantier	30	W		1 menuisier



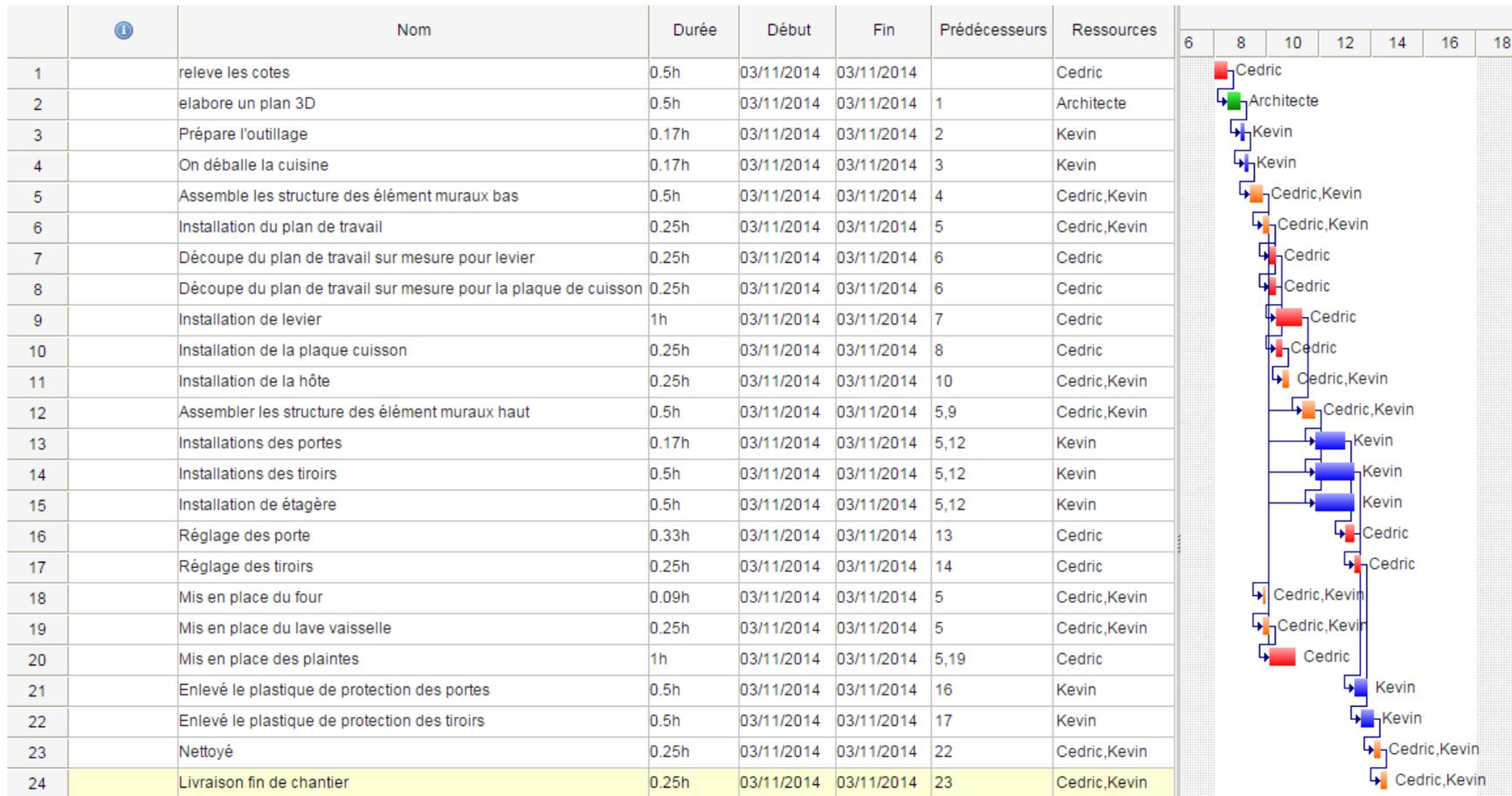
## 6) Le diagramme de PERT :

Le diagramme de PERT (Programme Evaluation and Review Technique) est une méthode d'organisation consistant à mettre en ordre, sous forme de réseaux, les opérations (tâches) qui sont dépendantes à d'autres tâches et à leurs chronologies. Il permet aussi de définir un chemin critique. Le chemin critique constitue l'ensemble des opérations où on ne peut pas perdre de temps sans modifier la durée de réalisation du projet. La méthode de PERT permet d'évaluer la durée d'organisation d'un projet et de gagner du temps à sa réalisation.



## 7) Diagramme sur Gantt :

Le diagramme sur Gantt permet a l aide d un tableau des tache d'élaboré une gestion du projet qui nous donne une vue d' ensemble sur l'avancement du projet .La durée du projet sera un en heure, en jours, en mois ou en année .



## V)Conclusion :

### 1)Tableau des point négatif/positif :

Point positifs	Point négatifs	Point à améliorer
Pas de retard	Le manque de rapidité	Pose plus de question
Maître de stage Satisfait	Le manque de confiance en soit	Confiance en soit
		Précision

Pendant ce stage j'ai appris plusieurs choses :

- a posé une cuisine.
- a isolé et rayé une pièce.
- a posé du lambris.
- a posé une cloison sèche.
- A poncé un escalier.

Le stage m'a apporté de nouvelles connaissances en ce qui concerne le domaine de l'agencement de cuisine et de l'agencement intérieurs.