

BC01 - Organiser la production de cuisine - CAP Cuisine

GRETA Midi-Pyrénées Ouest

Certifiante

Formation continueformation entièrement présentielleRNCP38430BLOPRA0001GMP

Ville	Castelsarrasin
Lieu de formation	Lycée polyvalent jean de prades
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	330h - 10h/semaine
Public visé	Tout public
Financement	Bénéficiaire de l'action

Maîtrisez l'organisation d'une production culinaire, de la réception des marchandises à la planification du travail, pour garantir efficacité, qualité, hygiène et sécurité en cuisine professionnelle.

Objectifs

- Réceptionner et contrôler les marchandises conformément aux consignes
- Stocker les produits en respectant les règles d'hygiène et de conservation
- Collecter les informations nécessaires à la production culinaire
- Organiser son travail à partir des fiches techniques, des produits disponibles et des productions à réaliser
- Appliquer les procédures de traçabilité et de sécurité alimentaire

Contenu

Certification préparée

Cuisine – RNCP38430

Résultats attendus complémentaires

Ce bloc forme à l'organisation d'une production culinaire, de l'approvisionnement à la préparation du travail.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Passage et obtention de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

Compréhension orale et écrite du français.

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Organiser la production de cuisine		RNCP38430BC01

Contenu de la formation

Description

- Réception et contrôle des marchandises
- Stockage et conservation
- Produits alimentaires
- Fiches techniques
- Organisation de la production
- Hygiène, traçabilité et sécurité

Période de stage en entreprise

4 semaines de stage

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des compétences professionnelles en situation de travail par le tuteur et l'équipe pédagogique
- Grille de suivi et d'évaluation des compétences acquises en entreprise
- Bilan de la période en entreprise avec le tuteur

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 120 heures
- Total enseignement: 120 heures
- En entreprise: 210 heures
- Total: 330 heures

Intensité

10 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel avec apports et pratique

Moyens pédagogiques

- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d'un plan de développement de compétences

Modalité d'évaluation

- Examen final - Epreuve ponctuelle
- Epreuves pratiques

Type de validation des blocs de compétences

Partielle : certains blocs mais pas la totalité de date à date

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 8336 €

Modalités de financement : Bénéficiaire de l'action - Individuel payant

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
Bénéficiaire de l'action	Tout public	5

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Effectif min / max : 5 / 12

Modalités d'admission

Admission après test, Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Arts de la cuisine	Niveau 4	RNCP38431
Cuisinier des terroirs	Niveau 4	RNCP38821
Second de cuisine	Niveau 4	RNCP39318
Chef de partie arts culinaires et pâtisserie	Niveau 4	RNCP39515
Cuisinier / chef de partie en restauration	Niveau 4	RNCP42189

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Commis / Commise de cuisine	G1602

Équivalence - Correspondance totale ou partielle

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP38430BC01	Organiser la production de cuisine	RNCP37553	Organisation de la production de cuisine RNCP37553BC01 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée polyvalent jean de prades – Castelsarrasin

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Non

Transport et accès au site : Train et bus

Restauration et espace repas : Non

Possibilité d'hébergement : Pas de possibilité au Lycée

Contact

Marie-Thérèse De Oña
Ordonnateur(trice)
0563916450
marie-therese.de-ona@ac-toulouse.fr

Référent handicap

Nathalie Capo Gual
0687775434
nathalie.capogual@mongreta.fr

Informations légales

Rncp : RNCP38430

Date de publication : 21-12-2023 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2029 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430>

Formacode : 42752

Certifinfo : 115708

Rome : G1602

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 5 octobre 2026 au 4 juin 2027		Inscription clôturée

Tout savoir sur GRETA Midi-Pyrénées Ouest

Le GRETA vous accompagne avec des formations sur-mesure et des parcours personnalisés, adaptés à vos besoins, vos objectifs et votre rythme. Il s'appuie sur une expertise de proximité et une connaissance des réalités de chaque territoire.