

BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits - TP CC

GRETA Toulouse-Pyrénées

Certifiante

Formation continueformation entièrement présentielleRNCP38722BLOPRA0003GTP

Ville	Toulouse
Lieu de formation	Lycée Polyvalent hôtellerie et tourisme
Niveau d'entrée	sans niveau spécifique
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	34h - 34h/semaine
Public visé	Public dans le cadre du CPF, Tout public
Financement	Etat - MCF - Caisse des dépôts

Ce bloc développe les connaissances et techniques indispensables à la bonne gestion des marchandises en cuisine, de leur réception jusqu'à leur stockage.

Objectifs

- Réceptionner les produits alimentaires en contrôlant leur quantité, leur qualité et leur conformité
- Contrôler l'état, la fraîcheur et les conditions de conservation des marchandises
- Ranger les produits respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Suivre l'état des stocks

Contenu

Certification préparée

Commis de cuisine – RNCP38722

Résultats attendus complémentaires

Développez les gestes et techniques du cuisinier pour transformer les produits en entrées et desserts savoureux, soignés et attractifs, tout en répondant aux exigences d'une cuisine professionnelle.

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

- Maîtriser les savoirs de base, savoir convertir poids et mesures
- Expérience de plus de 3 mois dans l'hôtellerie restauration.

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Réceptionner, stocker et inventorier les produits		RNCP38722BC01

Contenu de la formation

Description

- Organisation des approvisionnements en cuisine
- Réception et contrôle des marchandises
- Contrôle quantitatif et qualitatif des produits
- Critères de fraîcheur des denrées alimentaires
- Lecture des étiquettes et dates de conservation
- Contrôle des températures à réception
- Traçabilité des produits alimentaires
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Principes de la méthode HACCP
- Organisation des zones de stockage
- Rangement en réserve sèche, chambre froide et congélateur
- Respect de la chaîne du froid
- Rotation des produits et gestion des dates
- Suivi et inventaire des stocks
- Prévention des pertes et du gaspillage alimentaire

Période de stage en entreprise

2 semaines de stage

Modalités d'évaluation :

Rapport de stage / dossier professionnel

Présentation orale et soutenance selon l'organisation pédagogique

Stage en milieu professionnel

Non

Compétences visées

RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 34 heures
- Total enseignement: 34 heures
- Total: 34 heures

Rythme

- En continu

Intensité

34 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel avec apports et pratique

Moyens pédagogiques

- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment conforme aux normes et à la réglementation pour les personnes en situation de handicap.

Intervenants

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

Modalité d'évaluation

- Examen final - Epreuve ponctuelle
- En cours de formation - CCF

Type de validation des blocs de compétences

Mixte : une validation totale mais proposée également en individualisation de parcours avec des blocs accessibles dans cette session

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 476 €

Modalités de financement : Mon Compte Formation

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
Etat - MCF - Caisse des dépôts	Public dans le cadre du CPF, Tout public	12

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 / 24

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
RNCP38722BC01	Réceptionner, stocker et inventorier les produits	RNCP37553	Organisation de la production de cuisine RNCP37553BC01 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée Polyvalent hôtellerie et tourisme – Toulouse

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment conforme aux normes et à la réglementation pour les personnes en situation de handicap.

Transport et accès au site : Bus - Train

Restauration et espace repas : Salle de repos équipée.

Possibilité d'hébergement : Pas de places disponibles sur le site de formation.

Contact

Sébastien Julé
Ordonnateur(trice)
0561772677
sebastien.jule@ac-toulouse.fr

Référent handicap

Jean Ricard
0561772677
jean.ricard@mongreta.fr

Informations légales

Rncp : RNCP38722

Date de publication : 06-03-2024 00:00

Date d'échéance de la certification : 05-06-2029 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722>

Formacode : 42752

Certifinfo : 116191

Rome : G1602

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 28 septembre 2026 au 21 mai 2027		Inscription clôturée

Tout savoir sur GRETA Toulouse-Pyrénées

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.