

BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine - CAP Cuisine

GRETA Toulouse-Pyrénées

Certifiante

Formation continueformation entièrement présentielleRNCP38430BLOPRA0002GTP

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	133h - 35h/semaine
Public visé	Public dans le cadre du CPF, Tout public
Financement	Etat - MCF - Caisse des dépôts

Maîtrisez chaque étape de la production culinaire, de la préparation au dressage, pour garantir des plats de qualité et développer les compétences opérationnelles indispensables aux métiers de la cuisine.

Objectifs

- Préparer et maintenir son poste de travail dans le respect des règles professionnelles
- Réaliser les techniques culinaires de base nécessaires aux productions
- Contrôler la qualité gustative, visuelle et sanitaire des préparations
- Dresser et participer à la distribution des productions
- Communiquer efficacement avec l'équipe dans un contexte professionnel

Contenu

Certification préparée

Cuisine – RNCP38430

Résultats attendus complémentaires

Ce bloc développe les techniques indispensables à la réalisation et à la distribution de préparations culinaires professionnelles.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Passage et obtention de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation)

Pré-requis

- Compréhension orale et écrite du français.
- Savoir convertir poids et mesures.
- Expérience de plus de 3 mois dans l'hôtellerie restauration.

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Préparer et distribuer la production de cuisine		RNCP38430BC02

Contenu de la formation

Description

- Mise en place du poste
- Taillage et préparations préliminaires
- Fonds, sauces et appareils
- Techniques de cuisson
- Dressage et finition
- Contrôle qualité
- Distribution et communication

Période de stage en entreprise

10 semaines en moyenne

Évaluation des compétences professionnelles acquises en situation réelle de travail, réalisée à partir des activités effectuées en entreprise et du niveau de maîtrise des compétences attendues.

L'évaluation peut associer le tuteur en entreprise et l'équipe pédagogique

Compétences visées

RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 133 heures
- Total enseignement: 133 heures
- Total: 133 heures

Rythme

- En continu

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Travaux pratiques et exercices d'application
- Formation en présentiel avec apports et pratique

Moyens pédagogiques

- Travaux pratiques
- 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) : 1862 €

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
RNCP38430BC02	Préparer et distribuer la production de cuisine	RNCP37553	Préparation et distribution de la production de cuisine RNCP37553BC02 — 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 : 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 14 septembre 2026 au 30 avril 2027		Inscription clôturée
Session du 13 septembre 2027 au 28 avril 2028		Inscription ouverte

Tout savoir sur GRETA Toulouse-Pyrénées

Eduform