

BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds - TP CC

GRETA Midi-Pyrénées Ouest

Certifiante

Formation continueformation entièrement présentielleRNCP38722BLOPRA0005GMP

Ville	Lourdes
Lieu de formation	Lycée professionnel de l'Arrouza
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	165h - 35h/semaine
Public visé	Demandeur d'emploi moins de 26 ans, Demandeur d'emploi
Financement	France Travail

Maîtrisez les fondamentaux du poste chaud et développez rapidité, précision et organisation pour participer efficacement à la préparation et à l'envoi de plats de qualité en restauration professionnelle.

Objectifs

- Organiser la mise en place du poste chaud en fonction des productions culinaires à réaliser
- Préparer les produits et ingrédients nécessaires à la réalisation des plats
- Appliquer les techniques de cuisson adaptées aux aliments et aux préparations
- Réaliser les sauces, garnitures et accompagnements conformément aux fiches techniques
- Assembler et dresser les plats chauds avec soin et régularité
- Participer à l'envoi des plats en respectant les températures, les consignes et le rythme du service

Contenu

Certification préparée

Commis de cuisine – RNCP38722

Résultats attendus complémentaires

Ce bloc permet de maîtriser les fondamentaux du poste chaud et de participer efficacement à la réalisation et au service des plats dans 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

savoirs de base

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds		RNCP38722BC03

Contenu de la formation

Description

- Organisation et mise en place du poste chaud
- Lecture des fiches techniques de fabrication
- Préparation des matières premières
- Techniques de découpe et de taillage
- Préparation des viandes, poissons et produits végétaux
- Techniques de cuisson
- Cuissons minute et remise en température
- Réalisation des sauces et jus
- Préparation des garnitures et accompagnements
- Contrôle des cuissons et températures
- Assaisonnement et contrôle gustatif
- Assemblage des préparations
- Dressage des plats chauds
- Organisation et coordination pendant le service
- Participation à l'envoi
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Prévention des risques professionnels
- Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage

Période de stage en entreprise

3 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

RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 165 heures
- Total enseignement: 165 heures
- Total: 165 heures

Rythme

- En continu

Intensité

35 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) : 8360 €

Modalités de financement : Formations financées par France Travail sous réserve d'éligibilité (AIF ou CPF Abondé)

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
France Travail	Demandeur d'emploi moins de 26 ans, Demandeur d'emploi	0

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
RNCP38722BC03	Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	RNCP34095	Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud RNCP34095BC02 — Correspondance totale
RNCP38722BC03	Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds	RNCP37553	Préparation et distribution de la production de cuisine RNCP37553BC02 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée professionnel de l'Arrouza - Lourdes

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Oui

Transport et accès au site : 17 minutes à pied depuis la gare de Lourdes.

Restauration et espace repas : Oui

Possibilité d'hébergement : Non

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 : 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 30 novembre 2026 au 8 février 2027		Inscription conditionnée

Tout savoir sur GRETA Midi-Pyrénées Ouest

Eduform