

BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux - TP CC

GRETA Midi-Pyrénées Ouest

Certifiante

Formation continue formation entièrement présentielle RNCP38722 BLOPRA0006GMP

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

Maîtrisez les protocoles d'hygiène et d'entretien indispensables à la sécurité alimentaire et devenez un professionnel capable de maintenir une cuisine propre, organisée et prête pour chaque service.

Objectifs

- Nettoyer les matériels et équipements de cuisine en utilisant les produits et protocoles adaptés
- Désinfecter les surfaces et postes de travail conformément aux règles d'hygiène alimentaire
- Entretenir les locaux de production et leurs annexes selon le plan de nettoyage établi
- Contrôler l'efficacité des opérations de nettoyage et renseigner les documents de suivi
- Appliquer les règles de sécurité liées à l'utilisation des produits, matériels et équipements

Contenu

Certification préparée

Commis de cuisine - RNCP38722

Résultats attendus complémentaires

Ce bloc permet d'acquérir les bonnes pratiques d'hygiène indispensables pour garantir un environnement de travail propre, sécurisé et conforme aux exigences de la restauration professionnelle.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

- Maîtrise des savoirs de base
- Convertir les poids et mesures
- Avoir une expérience dans l'hôtellerie de plus de 3 mois

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux		RNCP38722BC04

Contenu de la formation

Description

- Hygiène en restauration
- Principes de nettoyage et de désinfection
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Choix et dosage des produits d'entretien
- Utilisation sécurisée des produits chimiques
- Nettoyage des plans de travail
- Entretien des équipements de cuisson
- Nettoyage du matériel électromécanique
- Plonge et entretien de la batterie de cuisine
- Nettoyage des sols et surfaces
- Entretien des locaux de production et annexes
- Prévention des contaminations alimentaires
- Méthode HACCP
- Contrôle de l'efficacité du nettoyage
- Traçabilité des opérations réalisées
- Tri et gestion des déchets
- Prévention des risques professionnels
- Économie d'eau, d'énergie et de consommables

Période de stage en entreprise

1 semaine 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

RNCP38722BC04 - Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 35 heures
- Total enseignement: 35 heures
- Total: 35 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	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
RNCP38722BC04	Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	RNCP37553	Préparation et distribution de la production de cuisine RNCP37553BC02 — Correspondance totale
RNCP38722BC04	Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux	RNCP38663	Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels RNCP38663BC04 — 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 8 février 2027 au 1 mars 2027		Inscription à venir

Tout savoir sur GRETA Midi-Pyrénées Ouest

Eduform