Ecole et ateliers de cuisine

Fiche formation

Document créé le 15 févr. 2023 | révisé le 01 jan 2026

Formation : "BC2 - Préparation et distribution de la production de cuisine"

Objectif :

Le contenu de la formation est composé de différents modules et compétences :

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Informations :

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Publics visés : Tout public

Reconnaissance en fin de formation : Attestation de fin de formation

Prérequis : Compréhension orale et écrite du français.

Conditions d'admission : 92005 – Admission après entretien

Modalités d'admission détaillées : Processus d'admission en présentiel ou à distance.

Modalités de recrutement : Entretien individuel en présentiel ou à distance.

Tarif : 2450€

Financements possibles : CPF, France Travail, OPCO, FAF, Régions…

Délai d'accès à la formation : En fonction du mode de financement (nous contacter)

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE.

Formacode: 42752 Rncp: RNCP38430 CertifInfo: 88543 Rome: G1602

Date d'échéance de la certification : 31 août 2029

Les modalités d'évaluation : Contrôle des acquis, quiz …

Modalités pédagogiques : Alternance de cours théoriques, de travaux pratiques et individualisation de la formation.

Accessibilité handicap : Bâtiment conforme normes en vigueur

La certification RNCP38430, correspondant au CAP Cuisine, a été enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) le 21 décembre 2023.

VEGETIME 72 avenue de Nice 06800 Cagnes sur Mer | Tel : 06 14 86 11 32 | contact@vegetime.fr | www.vegetime.fr
SIRET 922156732 00013 - RCS ANTIBES - OF Certifié QUALIOPI (07/2023) enregistré sous le n° 93061032306 préfecture région PACA.

Décret n° 2016-772 du 10 juin 2016 relatif à la reconnaissance de l'acquisition de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen du certificat d'aptitude professionnelle dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

Secteurs d'activités et types d'emplois :

Secteurs d'activités :

- Tous types d'établissement de restauration (commerciale, collective, sociale)

Type d'emplois accessibles :

- commis de cuisine
- cuisinier
- cuisinier en restauration collective

Statistiques :

https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000048393282

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexdfdd.html

Moyens et outils pédagogiques :

- 2 espaces de cuisine aménagés et équipés avec poste de travail collectif et individuel.
- Un coin épicerie.
- Un coin bibliothèque.
- Une salle pour les cours théoriques.
- Une salle où seront pris les repas du midi.

Méthodes pédagogiques mises en oeuvre pendant la formation :

- Cours théoriques et pratiques
- Matières premières BIO
- Livret d'accueil
- Exercices et mise en situation pratique
- Réalisation d'une production de cuisine épreuve de fin de formation
- Échanges permanents entre intervenants et apprenants
- Plateforme extranet pour retrouver les tests de connaissances, les questionnaires d'évaluations, les enquêtes de satisfaction et toutes les ressources nécessaires au bon déroulement de l'action de formation

VEGETIME 72 avenue de Nice 06800 Cagnes sur Mer | Tel : 06 14 86 11 32 | contact@vegetime.fr | www.vegetime.fr
SIRET 922156732 00013 - RCS ANTIBES - OF Certifié QUALIOPI (07/2023) enregistré sous le n° 93061032306 préfecture région PACA.

Programme de la formation :
"BC2 - Préparation et distribution de la production de cuisine"

Le contenu de la formation est composé de différents modules et compétences :

Hygiène et poste de travail :

- Préparation, organisation et mise en place du poste de travail.
- Hygiène, sécurité et santé (règles, procédures et protocoles).
- Contrôle, conditionnement et conservation des denrées pendant et après la production.
- Mise en œuvre du développement durable en cuisine : les bonnes pratiques.
- Techniques de cuisson et de préparations culinaires :
- Réalisations des techniques préliminaires.
- Technique de préparation de base (fonds, sauces, jus et marinades, appareils, liaisons, etc.).
- Cuisine et cuissons (techniques simples et complexes et leurs utilisations sur différents mets).
- Réalisation d'une production à l'aide de l'ensemble des techniques culinaires (cuissons, garnitures, préparations chaudes et froides …).
- Préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc.).
- Réalisation de différents desserts.

La cuisine régionale :

Mise en valeur et production de plats issus des spécialités régionales de la Provence Alpes Côte d'Azur.

Module cuisine végétale inclus

La matière vivante :

Application et compréhension de la transformation physico-chimiques des aliments.

Analyse de la production, dressage et envoi :

- Analyse, contrôle et évaluation de la qualité de la préparation culinaire tout au long de la production.
- Utilisation du matériel de dressage.
- Techniques de dressage pour la mise en valeur des mets.
- Envoi et respects des températures.

VEGETIME 72 avenue de Nice 06800 Cagnes sur Mer | Tel : 06 14 86 11 32 | contact@vegetime.fr | www.vegetime.fr
SIRET 922156732 00013 - RCS ANTIBES - OF Certifié QUALIOPI (07/2023) enregistré sous le n° 93061032306 préfecture région PACA.

Culture professionnelle :

- Histoire et culture culinaire contemporaine.
- Vocabulaire culinaire.
- Conditions et modalités d'inscription au bloc 2 du CAP Cuisine.

Environnement socio-professionnel de l'industrie hôtelière :

- Le contexte professionnel économique, social et juridique
- Compte rendu de son activité professionnelle
- La communication de l'entreprise (outils, supports de communication, réseaux sociaux)
- L'entreprise (statuts, formes juridiques …)
- Le parcours professionnel (recherche d'emplois, CV, lettre de motivation)

VEGETIME 72 avenue de Nice 06800 Cagnes sur Mer | Tel : 06 14 86 11 32 | contact@vegetime.fr | www.vegetime.fr
SIRET 922156732 00013 - RCS ANTIBES - OF Certifié QUALIOPI (07/2023) enregistré sous le n° 93061032306 préfecture région PACA.