Ecole et ateliers de cuisine

Fiche formation

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

Formation : "Préparations culinaires de base BC2 réalisation de la production de cuisine "

Objectifs :

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- 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

Une attestation de réalisation de formation sera délivrée à la fin de cette formation.

Le CAP Cuisine ne lui sera pas délivré à l'issue de la formation. Il n'est pas nécessaire d'être inscrit au CAP cuisine en candidat libre pour pouvoir participer.

Informations :

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Publics visés : Tout public

Reconnaissance en fin de formation : Attestation de fin de formation (Pas de délivrance du CAP)

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 : 1225€

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 :

"Préparations culinaires de base BC2 - réalisation de la production de cuisine "

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

Jour 1 :

- Produire des entrées chaudes

Jour 2 :

- Produire des entrées froides

Jour 3 :

- Cuisiner différentes garnitures d'accompagnement

Jour 4 :

- Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région

Jour 5 :

- Préparer des pâtisseries de base (pâtes, crèmes, etc.)
- Réaliser différents desserts.

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.