

## Réceptionner, stocker et inventorier les produits - Top Chef

Eligible CPF

CAP

100% en ligne



**Durée estimée\*:**

70h  
4 mois



**Tarif pour les particuliers :**

990 € TTC



**Lieu :**

100% en ligne



**Démarrage :**

A tout moment de l'année



**Certification :**

Bloc de compétences  
Niveau 3 (CAP)

En partenariat académique avec  **Academee**

Dans l'univers culinaire, la gestion des produits est un maillon essentiel pour garantir la qualité des plats et la fluidité du service. Cette formation **vous permet de maîtriser les compétences clés pour réceptionner, stocker et inventorier les produits avec efficacité et rigueur**. Apprenez à **gérer les stocks** de manière optimale, à **respecter les normes d'hygiène** et à **assurer une gestion** sans faille des approvisionnements, un atout incontournable dans tous types de cuisines professionnelles.

**Vous serez capable de :**

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks

**Vous obtiendrez à l'issue de la formation :** 

 **Attestation reconnaissant l'acquisition d'un bloc de**

**compétences**



Bloc de compétence RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits du Titre professionnel "Commis de cuisine", de niveau 3 délivré par le Ministère du travail, RNCP38722, décision de France Compétences le 25/01/24, NSF 221t

 **Attestation de fin de formation**  **&**

**TOP CHEF**

(?) : Sous réserve de réussite aux épreuves finales.

**Inclus dans votre formation :**

- **Cours écrits et vidéos à la demande**
- **Accès illimité à plus de 10 000 classes virtuelles<sup>(2)</sup> en direct et replay**
- **Accompagnement et suivi pédagogique**
- **Projets professionnels**
- **Coaching carrière**
- **Accès illimité à votre formation pendant 3 ans (contenus et mises à jour)**
- **Frais de dossier et d'inscription<sup>(1)</sup>**
- **Garantie Diplômé ou Remboursé<sup>(3)</sup>**

<sup>(1)</sup> Hors Diplômes d'État et préparation aux concours.

<sup>(2)</sup> Nombre moyen de classes virtuelles en direct observées sur les 12 derniers mois (organisées majoritairement à partir de 18h)

<sup>(3)</sup> Voir les **CGV Studi**

\*La durée en heures et en mois est une durée moyenne estimée pour la réalisation de la formation. La durée de réalisation effective peut être, selon chaque apprenant, inférieure ou supérieure à la durée estimée, sans incidence sur le tarif de la formation. La durée indiquée est donnée à titre indicatif et n'est pas contractuelle. Elle sera précisée lors de votre entretien avec votre conseiller en formation.  
\*\* Voir les CGV Studi

# Programme détaillé

## Réceptionner, stocker et inventorier les produits

---

### Les produits

- Les labels de qualité
- Saisons et terroirs
- Les produits semi-élaborés : PAI et PCEA
- Les fruits
- Les légumes frais et secs
- Le calibre des fruits et légumes
- Les pommes de terre
- Le riz
- Les pâtes alimentaires
- Les corps gras (animal et végétal)
- Les produits laitiers
- Les œufs et les ovoproduits
- Reconnaître et choisir le poisson
- Préparer et cuisiner le poisson
- Les mollusques et crustacés
- Généralités sur les viandes de boucherie
- Le bœuf, le veau

- Le mouton
  - Le porc
  - Les volailles
  - Les abats
  - Les gibiers
  - Les vins, alcools et autres boissons utilisés en cuisine
  - Le vinaigre
  - Les épices, aromates et condiments
  - Le sel
  - Les algues et autres éléments iodés
  - Les produits de luxe
- 

### La réception, le stockage et la conservation des denrées alimentaires

- Les approvisionnements
- Cuisines centrales et cuisines satellites
- Les quantités de stock
- Les moyens de contrôle des approvisionnements
- Protocoles de conditionnement
- Les procédés de conservation
- Les zones de stockage
- La traçabilité

# Métiers visés

- ▼ Commis / Commise de cuisine
- ▼ Commis / Commise de cuisine en collectivité
- ▼ Premier commis / Première commise

Modalités

## Financement :

Salarié, demandeur d'emploi, étudiant, indépendant, quel que soit votre statut, il existe en France de nombreuses solutions pour financer jusqu'à 100% vos projets de formation. Selon votre situation, vous pouvez être éligible à un ou plusieurs dispositifs.

Contactez un conseiller en formation pour tester votre éligibilité et obtenir un financement jusqu'à 100%.

## Conditions d'admission :

- Être âgé(e) de 16 ans à la date d'entrée en formation (ou avoir 16 ans dans l'année civile de son inscription)

OU

- dérogation possible à partir de 15 ans si autorisation d'instruction de la famille (Cerfa 16212-03)"

## Expérience professionnelle et stage :

Dans le cadre de votre formation, le stage n'est pas obligatoire.

Toutefois, toute expérience professionnelle, passée ou en cours, ou réalisation de stage, vous permet de développer vos compétences et de vous immerger dans le milieu que vous rejoindrez prochainement.

Cela reste un atout pour l'obtention de votre Titre/Diplôme.

Academee vous fournira une convention de stage sur demande.

## Examen :

**Mois d'examen :** Janvier/Février, Mars/Avril, Juin/Juillet, Septembre/Octobre, Novembre/Décembre

**Lieu :** En présentiel à Paris, En présentiel à Bordeaux

Pour obtenir le Titre, le candidat sera évalué selon les modalités suivantes :

En amont de vos examens en centre, vous réaliserez en ligne :

- Un évaluation en cours de formation
- Un dossier professionnel

A l'issue de votre formation vous réalisez, en présentiel, dans le centre d'examen :

- Mise en situation professionnelle
- Entretien technique
- Entretien final

## Certification :

Certification : Bloc de compétence RNCP38722BC01 - Réceptionner, stocker et inventorier les produits du Titre professionnel "Commis de cuisine", de niveau 3 délivré par le Ministère du travail, RNCP38722 , décision de France Compétences le 25/01/24, NSF 221t

Certificateur : Ministère du Travail

**Consultez la fiche RNCP sur le site de France Compétences**

# Déroulement et accompagnement des formations

## Déroulement de la formation

- ▼ **Inscription** et démarrage tout l'année
- ▼ **Possibilité de se connecter de façon illimitée** et à tout moment dans le cadre du complément de la formation et au-delà des heures de formations prévues,
- ▼ **Planning individualisé** en fonction des contraintes de l'apprenant et selon la fin de formation contractuelle (tel que vu avec le conseiller pédagogique et affiché sur la plateforme de formation dans la rubrique planning).
- ▼ Pendant toute la durée de la formation, l'apprenant réalisera **différentes activités d'apprentissage** FOAD portées par la plateforme de formation en ligne et par les applications mobiles mises à disposition par STUDI. Il sera en relation permanente avec l'équipe pédagogique de STUDI et aura accès progressivement à l'intégralité des ressources de cours et aux évaluations.
- ▼ **Accompagnement** à la recherche de stage.

## Accompagnement personnel et individualisé, avec :

- ▼ **Un accès illimité** à la plateforme de formation digitale et sur applications mobiles, à l'ensemble des ressources et prestations d'accompagnement, est offert à l'apprenant pendant la durée de sa formation.
- ▼ **Un accompagnement individuel** régulier de la part de l'équipe de l'Education Team : avec l'accompagnement méthodologique et motivationnel par les conseillers pédagogiques de la Student Success et suivi de l'assiduité par les assistants de formation de la Training assistance.
- ▼ **Des formateurs, enseignants et professionnels** choisis en fonction de leur expertise, de leurs diplômes et de leur expérience professionnelle apportent un accompagnement sous 24h ouvrées maximum, avec réponse aux forums des cours, messageries privées, animation de live pédagogiques et corrections personnalisées de devoirs.
- ▼ **La première communauté française** d'apprentissage en ligne pour une collaboration et progression entre pairs.
- ▼ **Des applications web et mobiles IOS/Android.**
- ▼ **Un accompagnement personnalisé** vers l'emploi par le Career Center.

**Une assistance technique est assurée par le Service informatique pour assister l'Apprenant dans l'usage des outils et de ses fonctionnalités.**

## Accessibilité handicap

Pour tout besoin spécifique en termes d'adaptation des canaux d'apprentissage au type de trouble ou de handicap, d'aménagement des évaluations et des examens, ou encore de renforcement des appels de coaching, etc, une équipe de correspondants-référents handicap est à la disposition de l'apprenant via [handicap@studi.fr](mailto:handicap@studi.fr)