



ÉCOLE HOTELIERE  
DU LYONNAIS

## Formation Restauration *CAP Cuisine*



### *Objectifs de la formation*

Acquérir les compétences nécessaires pour **obtenir un diplôme de niveau 3 en cuisine** :

#### **UP 1 - Organisation de la production de cuisine**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis

#### **UP 2 - Réalisation de la production de cuisine**

- 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

### *Le métier et les missions*

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Dressage et envoi des plats
- Fabrication de desserts de restaurant
- Organisation et planification des activités
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

Nouvelle formation

Le métier s'exerce dans des entreprises de restauration très diverses : restaurants traditionnels, à thème, gastronomiques, ... Selon la taille du restaurant, vous travaillez seul sous la responsabilité d'un chef, ou en brigade.

L'emploi s'exerce en continu ou avec coupures et souvent les dimanches et jours fériés.

### *Modalités et délais d'accès*

Accessibilité aux personnes handicapées  
Rencontrez le référent handicap

#### **Formation en alternance**

Durée : 6 à 24 mois  
Rythme : 1j à l'école / 4j en entreprise

#### **Formation professionnelle continue**

Durée : 6 à 24 mois  
Rythme : 3j à l'école / 2j en entreprise

ÉCOLE HÔTELIÈRE DU LYONNAIS

ACI Performance - 4 rue Louis Adam 69100 Villeurbanne  
04 78 85 14 15 – contact@ehlyonnais.com

## Les pré requis

- Passion pour la cuisine
- Capacité d'organisation et rigueur
- Dynamisme, disponibilité
- Sens du relationnel au sein d'une équipe
- Adhérer aux contraintes horaires du métier (horaires en coupure, travail le week-end)
- Maîtrise des compétences clés en français, calcul et raisonnement logique

## Le contenu

- Environnement économique et professionnel
- Approvisionnement et stockage / organisation de la production
- Organisation rationnelle du travail
- Préparations culinaires et cuissons
- Cuisine du terroir
- Distribution
- Communication
- Prévention, santé, environnement
- *Enseignement général CAP (pour les personnes n'ayant pas de dispense dans ce domaine\*)*

### Un suivi complet et adapté à chacun :

**Atelier de remédiation individuelle :**  
renforcement de vos savoirs et savoir-faire

**Bilan en cours de formation :**  
coaching et analyse de vos résultats

**Modalité d'inscription :**  
Entretien individuel et test de positionnement sur rendez-vous

*Sont dispensés les candidats ayant obtenu un autre CAP, un BEP, un BAC général, technique ou professionnel*

## Les méthodes pédagogiques

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Analyse des pratiques professionnelles
- Apports théoriques (Animation en groupe / Activités de recherche et projets en sous-groupes)

## Les modalités d'évaluation et de validation

Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- mises en situation réelle
- tests de contrôle des connaissances (questionnaires)
- examen blanc
- examen (organisé par le rectorat dans un établissement scolaire de l'académie de Lyon)

Validation possible par capitalisation des blocs de compétences : **OUI**

## Les passerelles

Titulaire d'un CAP Cuisine, vous pouvez évoluer en préparant une certification de niveau 4 pour exercer en tant que chef de partie ou chef de cuisine : **le CQP Cuisinier, le BAC PRO Restauration ou le BP Arts de la cuisine**

## Les équivalences

Autres certifications permettant d'accéder au métier de cuisinier :

- CQP Commis de cuisine / Titre professionnel cuisinier (niveau 3)

## Financement

