



ÉCOLE HOTELIERE  
DU LYONNAIS

## Formation Restauration CQP Cuisinier



### Objectifs de la formation

- Acquérir l'ensemble des savoirs et savoir-faire indispensables au métier de cuisinier (chef de cuisine)
- Disposer d'une première expérience à ce poste dans un établissement de restauration par le biais de l'alternance ou de stages
- Obtenir le **Certificat de Qualification Professionnelle Cuisinier**, délivré par la Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) – CERTIDEV, et reconnu par l'ensemble des professionnels du secteur

### Le métier et les missions

Taux de réussite 2019 : 100 %

Le métier s'organise autour de 4 grandes activités :

- Approvisionnement et gestion de stocks de denrées utilisées en cuisine
- Organisation du travail et de la production
- Production culinaire
- Distribution

Le métier s'exerce dans des entreprises de restauration très diverses : restaurants traditionnels, à thème, gastronomiques, de collectivité. L'emploi s'exerce en continu ou avec coupures et souvent les dimanches et jours fériés. Le chef de cuisine ou chef de partie réalise l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine. Il met en œuvre les techniques de production culinaire, en appliquant et faisant appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Modalités et délais d'accès

Entrée possible tous les 2 mois

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

Accessible en VAE via un accompagnement individualisé de 20 heures.

## Les pré requis

- Avoir une expérience en cuisine ou un CQP commis de cuisine,
- Sens des responsabilités
- Esprit d'initiatives
- Passion pour la cuisine
- Capacité d'organisation et rigueur
- Adhérer aux contraintes horaires du métier (horaires en coupure, travail le week-end)

## Le contenu : 8 blocs de compétences, 8 modules

- Réception et stockage des marchandises
- Gestion des approvisionnements et des stocks
- Nettoyage et désinfection des espaces et plans de travail
- Sécurité sanitaire et alimentaire
- La sécurité des personnes et des lieux
- Organisation du travail et supervision de l'équipe
- Préparations culinaires de base
  - Le travail des produits
  - Les préparations froides
  - Le poste chaud
  - La pâtisserie
- Contrôle de la production ou prestation culinaire

**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

## Les méthodes pédagogiques

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Analyse des pratiques professionnelles
- Apports théoriques (Animation en groupe / Projets en sous-groupes / Etude de cas)

## Les modalités d'évaluation et de validation

Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- mises en situation réelle
- observations de situations de travail réelles réalisées en entreprise, avec le tuteur
- tests de contrôle des connaissances (questionnaires)

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

## Les passerelles

Titulaire d'un CQP cuisinier, vous pouvez évoluer en préparant une certification vous permettant d'exercer en tant qu'assistant manager en restauration : le **CQP Assistant d'exploitation. 4 blocs de compétences sont communs à ces 2 CQP** et vous sont acquis :

- Gestion des approvisionnements et des stocks
- La sécurité des personnes et des lieux
- Organisation du travail et supervision de l'équipe
- Contrôle de la production ou prestation culinaire

## Les équivalences

Autres certifications permettant d'accéder à un poste de chef de partie / chef de cuisine :

- BAC PRO Restauration option 'Organisation et production culinaire'

## Financement

