



ÉCOLE HOTELIERE  
DU LYONNAIS

## Formation Restauration *Titre professionnel Cuisinier*



### *Objectifs de la formation*

Acquérir les connaissances et les savoir-faire du Titre Professionnel **Cuisinier** (niveau 3) en validant 3 blocs de compétences :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

### *Le métier et les missions*

Nouvelle formation

- 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

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*

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

- 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)

## Le contenu

- Hygiène et sécurité
- Technologie cuisine :
  - Les différents locaux de la cuisine
  - L'équipe : fonctions, tâches
  - Le matériel
  - Classification : produits, préparations culinaires
  - Modes et types de cuisson
  - Sauces, émulsions
  - Crèmes et pâtes de base
  - Organisation rationnelle du travail
- Pratique professionnelle :
  - Hors-d'œuvre et entrées chaudes
  - le poste chaud,
  - la pâtisserie

### 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 / 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 : mise en situation professionnelle sur le plateau technique de l'Ecole hôtelière du Lyonnais, entretien technique et entretien final de motivation)

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

## Les passerelles

Titulaire d'un TP Cuisinier, 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
- CAP Cuisine (niveau 3)

## Financement

