



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 imparti

#### **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

*Taux de réussite aux examens  
2021 : 100 %*

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

**Entrée possible chaque année de septembre à octobre**

#### **Formation en alternance**

Durée : 12 mois  
Rythme : 2j à l'école / 3j en entreprise

#### **Formation professionnelle continue**

Durée : 6 à 9 mois  
Rythme : 3j à l'école / 2j en entreprise  
Ouverture de la formation sous condition d'effectifs :  
6 inscrits minimum

### Les pré requis

- Projet dans la restauration vérifié et argumenté
- Adhésion aux contraintes horaires du métier (travail le week-end et les jours fériés)
- Aptitude manuelle, résistance à la station debout et à la chaleur
- Aptitude à travailler dans le cadre de règles définies d'un travail en équipe
- **Diplôme ou titre de niveau 3 a minima, permettant une dispense des épreuves :**
  - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
  - Langue vivante
  - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

### Le contenu

- Connaissance de l'entreprise de restauration
- Sciences appliquées - HACCP
- Approvisionnement et stockage
- Organisation rationnelle du travail
- Technologie
- Pratique : les entrées froides et chaudes
- Pratique : le poste chaud
- Pratique : pâtisseries et entremets de restaurant
- Les règles et les pratiques en matière de développement durable
- Hygiène et sécurité au travail

#### 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 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 :

- Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine (anciennement CQP Commis de cuisine) / Niveau 3
- Titre professionnel Cuisinier / Niveau 3

### Financement

Scanner le QR Code pour plus d'informations

