



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

- 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 : **70 %**

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 : 12 mois

Rythme : 1j à l'école / 4j 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

Certification accessible en VAE via un accompagnement individualisé de 20 heures

Les pré requis

ÉCOLE HÔTELIÈRE DU LYONNAIS

ACI Performance - 4 rue Louis Adam 69100 Villeurbanne

04 78 85 14 15 – contact@ehlyonnais.com

- 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 alimentaire
- Approvisionnement et stockage
- Développement durable
- 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
- Anglais professionnel – cuisinier
- Sécurité au travail

Un suivi complet et adapté à

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 :

- Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine (anciennement CQP Commis de cuisine)
- CAP Cuisine (niveau 3)

Financement Scanner le QR Code pour plus d'informations

