



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

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 : 12 à 18 mois

Rythme : 1j à l'école / 4j en entreprise

Formation professionnelle continue

Durée : 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 24 heures

ÉCOLE HÔTELIÈRE DU LYONNAIS

ACI Performance - 4 rue Louis Adam 69100 Villeurbanne

04 78 85 14 15 – contact@ehlyonnais.com

Les pré requis

- Avoir une expérience en cuisine, un CQP, titre, diplôme de niveau 3 en 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
- observation 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

Scanner le QR Code pour plus d'informations

