



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 2024
100% - 4 admis / 4 présentés

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

