



ÉCOLE HOTELIERE
DU LYONNAIS

Formation Restauration *Titre professionnel Commis de Cuisine*

Taux de réussite aux examens 2024
100% - 21 admis / 21 présentés

Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances et les savoir-faire du Titre Professionnel **Commis de Cuisine** (niveau 3) en validant 4 blocs de compétences :

- Réceptionner, stocker et inventorier les produits
- Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts
- Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels, mes postes de travail et les locaux

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

Certificateur :
Ministère du travail, du
plein emploi et de
l'insertion (enregistrement de la
certification du 05/06/24 au
05/06/2029)

Le métier s'exerce dans des entreprises de restauration très diverses : restaurants traditionnels, à thème, gastronomiques, collectivités, de chaîne... 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 : de 16 à 24 mois

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

Formation professionnelle continue

Durée : 6 à 12 mois

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

Certification 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)
- Pour les candidats relevant du Français Langue Etrangère, posséder à minima le niveau B2
- Pas de diplôme prérequis

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
- Sécurité au travail

Un suivi complet et adapté à chacun

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 Commis de cuisine, vous pouvez évoluer en préparant une certification de niveau 4 pour exercer en tant que chef de partie ou chef de cuisine : **le Titre à finalité professionnelle Cuisinier.**

Les équivalences

Autres certifications permettant d'accéder au métier de cuisinier :

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



Financement