



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 et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques 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 – Préparation et distribution 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 et des préconisations en matière de développement durable
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et développement durables
- 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

Organisme certificateur :  
Ministère de l'éducation  
Nationale et de la jeunesse  
(enregistrement du diplôme  
01/09/2024 au 31/08/2029)

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

### 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 enregistré de niveau 4 de qualification dans le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) ou CAP, CAP Agricole, BEP ou BEPA permettant une dispense des épreuves générales :**
  - . Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
  - . Mathématiques et Physiques-chimie
  - . Langue vivante étrangère

### 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 et d'alimentation durables
- 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 Titre à finalité professionnelle 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 Niveau 3
- Titre professionnel Commis de Cuisine Niveau 3

### Financement

