



# Antée formation

TITRE PROFESSIONNEL

## Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

NIVEAU OBTENU : Niveau 4 (BAC)

### ● LE MÉTIER

Par sa maîtrise de la technique culinaire, son expérience et sa rigueur, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il prend part à l'organisation générale de la cuisine et à la conception de l'offre alimentaire. Autonome à son poste de travail, il réalise des préparations culinaires complexes et élaborées qu'il dresse avec dextérité et esthétisme et qu'il envoie avec efficacité. Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie anime son équipe et coordonne le travail de ses collaborateurs.

### ● LES EMPLOIS VISÉS

Secteur d'activités : Établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, salon de thé, événementiel et catering) et de restauration collective haut de gamme (clubs de direction, établissements médico-sociaux de standing...)

Emplois visés : Chef de partie, Demi-chef de partie, Cuisinier, Second de cuisine...

### ● PRÉ-REQUIS

Cette formation est ouverte à toutes les personnes motivées ayant un niveau CAP en cuisine.

### FORMATEUR REFERENT



Brice DEPOSÉ

### ● CONTENU

#### MODULE 1 : PARTICIPER À L'ORGANISATION D'UNE CUISINE

- Mettre en oeuvre le plan de maîtrise sanitaire
- Contribuer à la gestion des produits
- Animer son équipe

#### MODULE 2 : CUISINER, DRESSER ET ENVOYER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES

- Cuisiner au poste entrées
- Cuisiner au poste viandes
- Cuisiner au poste poissons
- Cuisiner au poste légumes et garnitures
- Dresser et envoyer les préparations culinaires

#### MODULE 3 : PRÉPARER, DRESSER ET ENVOYER DES PÂTISSERIES ET DES DESSERTS DE RESTAURANT

- Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant
- Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant

#### DURÉE

12 mois en alternance  
1 semaine en formation 3 semaines en entreprise

#### FINANCEMENT

Aucuns frais d'inscription, contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, période de professionnalisation, CPF

[contact@antee-formation.com](mailto:contact@antee-formation.com)

# Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

NIVEAU OBTENU : Niveau 4 (BAC)

## ● Lieu de formation

42 rue de la Gitonnière  
37300 Joué-Lès-Tours  
Restaurant d'application

## ● Modalité et délais d'accès

Pour intégrer la formation un entretien doit avoir lieu avec le formateur référent. L'objectif de cet entretien est d'échanger sur votre parcours et votre projet, vous présenter la formation en détail et vous aider à monter votre dossier de financement.

## ● Le délai

La pré-inscription chez Antée Formation est **immédiate**. L'inscription est **définitive** quand le contrat d'alternance est signé. Cette formation est proposée **uniquement** en alternance son financement est pris en charge par la période de professionnalisation, le contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

## ● Modalité d'évaluation et d'examen

3 EPCF (évaluations en cours de formation) sont mis en place afin de valider les compétences acquises par les stagiaires.

Examen final : Les stagiaires doivent réaliser 1 dossier en amont de l'examen final :

- Un dossier professionnel qui permet de mettre en relation la théorie et la pratique vue en stage ou en entreprise

L'écrit :

- Mise en situation de 6h00

L'oral : Puis un oral de 45 minutes avec 2 jurys (qui travaillent dans le milieu de la restauration et sont habilités en tant que jury) :

- Entretien technique (30 mn)
- Entretien finale (15 mn)

