



**Antee formation**  
apprendre autrement

## TITRE PROFESSIONNEL

# CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE

**NIVEAU OBTENU : Niveau 4 (BAC)**

## LE MÉTIER

Le Chef de partie arts culinaires et pâtisserie participe à l'organisation de la cuisine, à la gestion des produits et à la réalisation d'une offre culinaire de qualité.

Autonome sur son poste, il confectionne des préparations élaborées, dresse les assiettes avec précision et coordonne le travail de son équipe pendant la production et le service.

Par sa maîtrise technique, sa rigueur et sa capacité à animer une brigade, il contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement.

## LES EMPLOIS VISÉS

Chef de partie, Demi-chef de partie, Cuisinier, Second de cuisine.

Possibilités d'évolution :

Chef de cuisine, Sous-chef, Responsable production culinaire, Chef pâtissier de restaurant selon expérience et spécialisation.



## PRÉ-REQUIS

- Niveau requis : accessible à des candidats ayant déjà une première base en cuisine ou en pâtisserie.
- Expérience ou formation préalable en restauration appréciée.
- Résistance au rythme soutenu et au travail en environnement chaud.
- Rigueur, autonomie, sens de l'organisation et esprit d'équipe.

### DURÉE

12 mois  
en alternance

### FINANCEMENT

OPCO,  
CPF + Financement personnel

### LIEU DE FORMATION

42 rue de la Gitonnière, 37 300 Joué-les-Tours - 02 47 67 65 18  
contact@antee-formation.com



## TITRE PROFESSIONNEL

# CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE

### BLOC 1

#### **Participer à l'organisation d'une cuisine**

Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire  
Gestion des produits et suivi des approvisionnements  
Organisation du poste de travail et des procédures  
Animation et coordination de l'équipe

### BLOC 2

#### **Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires**

Réalisation des préparations au poste entrées  
Maîtrise des cuissons viandes et poissons  
Préparation des légumes, garnitures et accompagnements  
Dressage et envoi des plats dans le rythme du service

### BLOC 3

#### **Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant**

Mise en place du poste pâtisserie et desserts  
Réalisation de pâtisseries, entremets et desserts de restaurant  
Dressage soigné et esthétique des desserts  
Envoi des productions à la commande

## MODALITÉS D'ACCÈS

L'entrée en formation est accessible en formation continue, alternance ou reconversion, après étude du projet professionnel et validation du dossier du candidat.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle en cuisine avec réalisation d'une entrée, d'un plat et d'un dessert pour 4 personnes.  
Entretien technique avec le jury.  
Entretien final à partir du dossier professionnel.

La certification est composée de 3 blocs de compétences, validables indépendamment.  
L'obtention du Titre Professionnel Chef de partie arts culinaires et pâtisserie nécessite la validation de l'ensemble des blocs.