TITRE PROFESSIONNEL

CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE

NIVEAU OBTENU : Niveau 4 (BAC)

LE MÉTIER

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie est un professionnel qualifié qui assure la préparation, la réalisation et l'envoi de préparations culinaires élaborées. Responsable de son poste de travail, il maîtrise les techniques de cuisine et de pâtisserie tout en veillant à la qualité gustative, à la présentation des plats et à la satisfaction des clients.

LES EMPLOIS VISÉS

- Chef de partie
- Demi-chef de partie
- Cuisinier



PRÉ-REQUIS

- Être attiré par les métiers de la cuisine, de la gastronomie et de la pâtisserie.
- Faire preuve de rigueur, de créativité, d'organisation et d'un intérêt pour le travail en équipe.
- Aucun prérequis réglementaire spécifique à l'entrée en formation n'est indiqué dans le référentiel RNCP.

DURÉE
12 mois en alternance

FINANCEMENT
CPF, Transition Professionnelle, CDD, financements FT, alternance...

Délais d'accès selon le mode de financement :

- Alternance : le délai correspond au temps nécessaire pour signer un contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage) avec une entreprise d'accueil.
- Financement personnel : le délai correspond au temps nécessaire au montage du dossier avec votre conseiller de formation.
- CPF : le délai est de 15 jours minimum avant le début de la session de formation.
- Projet de transition professionnelle (PTP) : 4 mois minimum avant le début de la formation.
- France Travail : 2 mois minimum avant le début de la formation.

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

CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE

BLOC 1

Participer à l'organisation d'une cuisine

- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Contribuer à la gestion des produits, au contrôle des marchandises et à l'organisation des stocks.
- Animer son équipe, répartir les tâches et accompagner les collaborateurs.
- Participer à l'organisation du travail afin de garantir une production culinaire efficace et de qualité.

BLOC 2

Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires

- Réaliser les préparations culinaires au poste des entrées.
- Maîtriser les techniques de préparation et de cuisson des viandes et des poissons.
- Préparer les légumes, les garnitures et les accompagnements.
- Dresser et envoyer les préparations culinaires dans le respect des exigences de qualité, de présentation et de service.

BLOC 3

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

- Organiser et réaliser la mise en place du poste pâtisseries et desserts.
- Préparer des pâtisseries, des glaces et des entremets adaptés à la restauration.
- Maîtriser les techniques de dressage et de finition des desserts.
- Assurer l'envoi des desserts à la commande, dans le respect des règles d'hygiène et des exigences de présentation.

Les trois blocs de compétences peuvent être validés indépendamment et capitalisés pour obtenir le titre professionnel.

MODALITÉS D'ACCÈS

L'accès à la formation s'effectue après un échange avec un conseiller de formation afin d'étudier le projet professionnel du candidat, ses besoins et les possibilités de financement.

La certification est accessible par :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'obtention du titre professionnel repose sur plusieurs épreuves évaluées par un jury de professionnels habilités.

- Mise en situation professionnelle - 6 h
- Entretien technique - 30 min
- Entretien final - 15 min
- Durée totale de l'examen - 6 h 45

Le titre professionnel est composé de 3 certificats de compétences professionnelles (CCP) pouvant être obtenus séparément.
Rattrapage en cas d'échec total ou partiel à la certification :
Dans tous nos formats de formation, un rattrapage est inclus dans le tarif global. Il s'organise lors d'un rendez-vous avec le référent de formation, qui établit si nécessaire un calendrier de révision, de préparation et de repassage de l'examen, dans les meilleures conditions pour le bénéficiaire et dans un délai permettant la validation complète de la certification en cas d'échec partiel.

Certification professionnelle TP - Chef de partie arts culinaires et pâtisserie de niveau 4, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) sous le code RNCP39515, dont le certificateur est le MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION