

TITRE PROFESSIONNEL DU MINISTÈRE DU TRAVAIL

## Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

**Le titre professionnel chef de partie arts culinaires et pâtisserie<sup>1</sup> niveau 4 (code NSF : 221t) se compose de trois activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un certificat de compétences professionnelles (CCP).**

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.

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie participe à l'organisation de la cuisine et à la gestion des produits. Il contribue à l'élaboration de la carte, des menus et des suggestions. Il propose des plats et sélectionne des produits en fonction des attentes de la clientèle du restaurant. Il participe à la mise au point des nouvelles recettes. Il maîtrise les coûts. En qualité de responsable de sa partie, il anime et fédère son équipe, et facilite l'intégration des nouveaux collaborateurs. Il répartit les tâches de ses équipiers et tient compte de leur éventuelle situation de handicap.

En cuisinier expérimenté, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie confectionne les recettes d'entrées, de viandes, de poissons, de plats végétaux et de garnitures d'accompagnement avec un objectif constant de qualité et de gestion durable des produits. Au moment du service, il fait preuve de réactivité et de précision pour dresser et envoyer les préparations.

Au poste desserts de restaurant, il confectionne les pâtisseries, les glaces et les entremets. Il dresse les desserts avec dextérité, soin et esthétisme et les envoie à la commande.

À chaque étape de fabrication, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie applique les bonnes pratiques d'hygiène, contrôle les points sensibles et assure la traçabilité des préparations. Il respecte et fait respecter les consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue

réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service. Il contrôle en continu l'état d'entretien des locaux et des matériels.

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie travaille seul ou en responsabilité d'une équipe, sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Il travaille en collaboration avec les autres parties de la brigade. Dans certains établissements, il peut être amené à cuisiner devant la clientèle, il s'adapte alors à son éventuelle situation de handicap.

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, salon de thé, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, événementiel, catering...) et de restauration collective haut de gamme (club de direction, établissements médico-sociaux de standing...).

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie exerce son métier dans un environnement à risques, stressant, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades et chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que les variations de températures, la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée et le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service. Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuelle situation de handicap.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

### ■ CCP - Participer à l'organisation d'une cuisine

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

### ■ CCP - 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

### ■ CCP - 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

**Code TP -01441** référence du titre : **Chef de partie arts culinaires et pâtisserie<sup>1</sup>**

Information source : référentiel du titre : CPACP

<sup>1</sup>ce titre a été créé par arrêté de spécialité du 17 juillet 2024. (JO modificatif du )

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : G1602- Personnel de cuisine

## MODALITES D'OBTENTION DU TITRE PROFESSIONNEL<sup>2</sup>

### 1 – Pour un candidat issu d'un parcours continu de formation

A l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE ;
- un entretien final avec le jury.

### 2 – Pour un candidat à la VAE

Le candidat constitue un dossier de demande de validation des acquis de son expérience professionnelle justifiant, en tant que salarié ou bénévole, d'une expérience professionnelle d'un an en rapport avec le titre visé.

Il reçoit, de l'unité départementale de la Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS), une notification de recevabilité lui permettant de s'inscrire à une session titre.

Lors de cette session, le candidat est évalué par un jury de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE ;
- un entretien final avec le jury.

**Pour ces deux catégories de candidats (§ 1 et 2 ci-dessus), le jury, au vu des éléments spécifiques à chaque parcours, décide ou non de l'attribution du titre. En cas de non obtention du titre, le jury peut attribuer un ou plusieurs certificat(s) de compétences professionnelles (CCP) composant le titre. Le candidat peut se présenter aux CCP manquants dans la limite de la durée de validité du titre.**

Afin d'attribuer le titre, un entretien final se déroule en fin de session du dernier CCP, et au vu du livret de certification.

En cas de révision du titre, l'arrêté de spécialité fixe les correspondances entre les CCP de l'ancien titre et ceux du titre révisé. Le candidat se présente aux CCP manquants du nouveau titre.

En cas de clôture du titre, le candidat ayant antérieurement obtenu des CCP dispose d'un an à compter de la date de la fin de validité du titre pour obtenir le titre initialement visé.

### 3 – Pour un candidat issu d'un parcours discontinu de formation ou ayant réussi partiellement le titre (formation ou VAE)

Le candidat issu d'un parcours composé de différentes périodes de formation ou ayant réussi partiellement le titre peut obtenir le titre par **capitalisation** des CCP constitutifs du titre.

Pour l'obtention de chaque CCP, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels. L'évaluation est réalisée sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les seuls candidats issus d'un parcours de formation ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE.

Afin d'attribuer le titre, un entretien final se déroule en fin de session du dernier CCP, et au vu du livret de certification.

## MODALITES D'OBTENTION D'UN CERTIFICAT COMPLEMENTAIRE DE SPECIALISATION (CCS)<sup>2</sup>

Un candidat peut préparer un CCS s'il est déjà titulaire du titre professionnel auquel le CCS est associé.

Il peut se présenter soit à la suite d'un parcours de formation, soit directement s'il justifie de 1 an d'expérience dans le métier visé.

Pour l'obtention du CCS, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RE ;
- les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les seuls candidats issus d'un parcours de formation ;
- un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RE ;
- un entretien final avec le jury.

## PARCHEMIN ET LIVRET DE CERTIFICATION

Un **parchemin** est attribué au candidat ayant obtenu le **titre** complet ou le **CCS**.

Un **livret de certification** est remis au candidat en réussite partielle.

**Ces deux documents sont délivrés par le représentant territorial compétent du ministère du Travail.**

<sup>2</sup> Le système de certification du ministère du Travail est régi par les textes suivants :

- Code de l'éducation notamment les articles L. 335-5, L. 335-6, R. 335-7, R. 335-13 et R. 338-1 et suivants

- Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi

- Arrêté du 21 juillet 2016 (JO du 28 juillet 2016 modifié par l'arrêté du 15 septembre 2016) portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi