



# Chef/fe de Partie Arts Culinaires et Pâtisserie

## Lieu de la Formation

Afpar de Saint André

RNCP 39515

## Diplôme visé :

Titre Professionnel de Niveau 4 du Ministère Chargé de l'Emploi (date d'effet le 01/09/2024) composé des 3 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP)

## Durée de la formation

7 mois / 1085 h

## En centre

875 h

## En entreprise

210 h

## Métier

Par sa maîtrise de la technique culinaire, son expérience et sa rigueur, le/la chef/fe de partie arts culinaires et pâtisserie contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il/elle prend part à l'organisation générale de la cuisine et à la conception de l'offre alimentaire. Autonome à son poste de travail, il/elle réalise des préparations culinaires complexes et élaborées, dresse avec dextérité et esthétisme et il/elle envoie avec efficacité. Le/la chef/fe de partie arts culinaires et pâtisserie anime son équipe et coordonne le travail de ses collaborateurs. Il/elle participe à la gestion des produits, contribue à l'élaboration de la carte, des menus et des suggestions. Il/elle propose des plats et sélectionne des produits en fonction des attentes de la clientèle du restaurant, participe à la mise au point des nouvelles recettes et la maîtrise les coûts.

## Objectifs de la formation

- Participer à l'organisation d'une cuisine
- Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires
- Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurants

## Objectifs opérationnels

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

### CCP 003344 : 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 003345 : 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 003346 : Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurants

- Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant
- Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant
- **Module complémentaire :** « Cuisine du terroir Réunionnais et cuisine au feu de bois »

## Déroulé de la formation

Intitulé	Durées indicatives	
	Semaines	Heures
<b>Période d'intégration</b>	1	35
<b>Module 1 :</b> Participer à l'organisation d'une cuisine	6	210
<b>Module 2 :</b> Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires	9	315
<b>Module 3 :</b> Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurants	7	245
<b>Période en entreprise</b>	6	210
<b>Module de synthèse</b>	1	35
<b>Session d'examen</b>	1	35



## Modalités pédagogiques

Le temps de formation se compose de :

- 70 à 80% de pratique professionnelle (mise en situation sur un plateau technique, études de cas, travaux pratiques,...)
- 20 à 30% de théorie/technologie professionnelle
- Période(s) d'application en entreprise.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis en cours de formation,
- Evaluation des périodes d'application en entreprise
- Evaluation de la satisfaction.

## Le public éligible

- Demandeur/se d'emploi à partir de 18 ans,
- Si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, veuillez contacter le Point Contact.

**L'entrée en formation sera possible sous réserve :**

- D'un avis médical favorable à l'exercice du métier.
- De répondre aux exigences des prérequis et d'aptitudes pour entrer en formation.

## Les prérequis

Avoir l'un des profils suivants :

- Niveau 4 (Bac) et pratique professionnelle d'au moins 6 mois en cuisine traditionnelle ou collective.
- Expérience en cuisine traditionnelle ou collective d'au moins 3 ans.
- Titulaire d'un niveau 3 en cuisine (CCUI, CAP...) et 6 mois d'expérience en cuisine.

## Les aptitudes requises

- Capacités d'adaptation, d'organisation, de planification,
- Capacité à mener plusieurs actions en même temps (multitâche),
- Capacité à prendre des décisions, autonomie,
- Disponibilité, flexibilité, sens du service,
- Facilité d'expression orale et écrite,
- Habileté manuelle,
- Sobriété,
- Absence d'antécédents allergiques.

## Modalités d'accès

1. Inscription :

- a. Sur le site Internet de l'AFPAR : [www.afpar.re](http://www.afpar.re)
  - b. Dans un des Points Contacts de l'AFPAR,
  - c. Auprès de France Travail ou de la Mission Locale.
2. Participation à la réunion d'information collective,
  3. Passation de tests psychotechniques pour l'identification des aptitudes et connaissances,
  4. Entretien avec un/e psychologue du travail,
  5. Décision par une commission de recrutement.

## Délai d'accès

- La phase de recrutement débute en moyenne 3 mois avant la date de démarrage de l'action. Les candidats sont convoqués par ordre de la date d'inscription et en fonction de la liste d'attente.

### Modalités de certification

Le stagiaire peut valider le Titre Professionnel (réussite totale) ou un ou plusieurs blocs de compétences (réussite partielle).

Voir la fiche métier sur [www.afpar.re](http://www.afpar.re)

## Parcours de formation proposé

- Formation en présentiel : 35h par semaine

## Débouchés

- Accès à l'emploi de (ROME G1602):
  - Chef/fe de Partie
  - Demi-Chef/fe de Partie
  - Cuisinier/ère
  - Second de Cuisine

## Suite de parcours

- Formation complémentaire

## Financement

- Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union Européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds Social Européen plus (FSE+).

## Indicateur

- Nouvelle formation



**0 810 800 810**

prix d'un appel local

### Points contacts AFPAR

**Nord 0262 94 72 73 • Est 0262 46 80 43  
Ouest 0262 45 38 00 • Sud 0262 96 16 80**

[www.afpar.re](http://www.afpar.re)



Cofinancé par  
l'Union européenne

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds social européen plus (FSE+).

