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
9 mois / 1295 h

En centre
1085 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 efficience. 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

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

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**

Déroulé de la formation

Intitulé	Durées indicatives	
	Semaines	Heures
Période d'intégration	1	35
Module 1 : Participer à l'organisation d'une cuisine	6	210
Module 2 : Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires	9	315
Module 3 : Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurants	7	245
Module complémentaire : Cuisine du terroir Réunionnais et cuisine au feu de bois	6	210
Période en entreprise	6	210
Module de synthèse	1	35
Session d'examen	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**
   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.

Parcours de formation proposé

- Formation en présentiel : 35h par semaine

Débouchés

- Accès à l'emploi (ROME G1602) de :

- Chef/fe de Partie
- Demi-Chef/fe de Partie
- Commis de Cuisine
- 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

Cofinancé par l'Union européenne