



Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Titre Professionnel

Certification officielle de niveau 4 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

Fiche [RNCP39515](#) par par par le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, enregistrée et publiée au Journal Officiel enregistrée enregistrée au RNCP le 24/07/2024, code NSF 221t : Cuisine et 334: Accueil, hôtellerie, tourisme



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Objectifs

Par sa maîtrise des techniques culinaires et pâtisseries, son autonomie et son sens de l'organisation, le chef de partie contribue à la qualité de l'offre alimentaire et à la réputation de l'établissement. Il réalise des préparations élaborées, les dresse avec soin et les envoie avec réactivité. Il participe à la conception de la carte, sélectionne les produits et élabore de nouvelles recettes en lien avec les attentes de la clientèle.

Responsable de son poste, il anime et coordonne une équipe, répartit les tâches, veille à l'intégration des nouveaux arrivants et prend en compte les situations de handicap. Il assure la production des entrées, plats et garnitures, tout en veillant à une gestion durable des produits. Il confectionne également desserts, glaces et entremets, qu'il dresse et envoie avec esthétisme.

Il applique rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité. Organisé et rigoureux, il maintient un poste de travail propre et fonctionnel tout au long du service.

Le chef de partie travaille seul ou en équipe, en coordination avec les autres membres de la brigade. Il peut, selon le contexte, réaliser des préparations devant les clients et s'adapter à leur éventuel handicap.

Il exerce dans divers établissements : restauration gastronomique, traditionnelle, bistronomique, salon de thé, événementiel ou collective haut de gamme. Le métier offre de nombreuses opportunités de mobilité en France et à l'international.



Métiers visés

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

Public visé

- Apprentis
- Candidats en poursuite ou reprise d'études
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Public en reconversion professionnelle

Pré-requis

- Entretien
- Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral
- Expérience dans la restauration conseillée



Blocs de compétences

CCP 1. Participer à l'organisation d'une cuisine

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

CCP2. 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

CCP3. 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 d'évaluation

Plusieurs sessions d'examens en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

- des résultats des **évaluations passées en cours de formation**
- d'un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles du candidat
- d'une **mise en situation professionnelle** réalisée pendant la session, complétée par un entretien technique
- d'un entretien final avec le jury





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Pour se présenter à l'examen du Titre « Chef de partie arts culinaires et pâtisserie » une période en entreprise d'une durée minimale de 210 heures est obligatoire.

Le stagiaire apporte la preuve de cette période à son dossier d'examen. Pour les contrats d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Inscription tout au long de l'année



Financements

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- CDI apprentissage
- France Travail
- CPF
- Entreprise
- Autofinancement

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Ateliers à : Paris, Bordeaux, Toulouse, Le Beausset, Saint-Maximin, Golfe de Saint-Tropez

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Poursuite d'études

Après avoir obtenu le TP Chef de partie arts culinaires et pâtisserie, il est possible de préparer un Titre Professionnel de Responsable de Petite ou Moyenne Structure spécialisation Restauration de niveau 5 (niveau Bac+2)

Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles.
Premières sessions de formation en cours





ASTORIA
ACADÉMIE

contact@astoria-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.astoria-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B / CFA N° UAI : 0831781 K