

« TP Chef de partie arts culinaires et pâtisserie »

VOTRE FUTUR METIER :

Cuisinier, chef de partie

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restaurant traditionnel, de collectivité, rapide

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitude :

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

Compétences :

La formation s'articule autour de 3 blocs de compétences:

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

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études, passerelles :

- CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance, 16 à 29 ans.

Prérequis :

Être titulaire du TP cuisinier ou TP commis de cuisine ou du CAP cuisine, ou 2 ans d'expériences professionnelles.

Être âgé de 16 ans minimum ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

Diplôme, Certificat, Qualification :

Titre professionnel Chef de partie arts culinaires et pâtisserie – Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Niveau 4

- **Certification globale** du programme complet,
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est la DEETS, accompagnement personnalisé possible sur devis

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an

Temps en centre : 1 jour /semaine + 4 x 1 semaine de regroupement, 446h

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** prévisionnel septembre 2026
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,

puis lien espace candidature



Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation CENTHOR

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

- **CCP 1 : 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 2 : 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 3 : 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

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.