

«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

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 16 mois

Temps en centre : 1 jour /semaine + 2 jours par mois

Mobilité : 3 semaines

600h de formation

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 et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), assurer les contrôles, la traçabilité des produits et le suivi des non-conformités.

Veiller à l'entretien des locaux, des matériels et des postes de travail.

Organiser, coordonner et animer le travail de l'équipe, accompagner les équipiers, apprentis et stagiaires, et transmettre les valeurs de l'entreprise.

CCP 2 – Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires

Organiser le poste de travail et préparer les productions culinaires dans le respect des règles d'hygiène et des fiches techniques.

Réaliser les préparations préliminaires, les transformations des produits, les fonds, jus et sauces.

Conduire les cuissons, ajuster les assaisonnements, goûter, dresser et envoyer les plats à la juste température selon les consignes du service.

CCP 3 – Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et desserts de restaurant

Organiser le poste de travail et réaliser pâtisseries, glaces, entremets et desserts selon les fiches techniques et les règles d'hygiène.

Réaliser pâtes, crèmes, appareils, sauces et coulis, conduire les cuissons et le refroidissement.

Assembler, dresser, décorer et envoyer les desserts avec soin et esthétisme.

Mobilité (facultatif) et sous réserve de la validation du CFA

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger.

Caractériser le contexte professionnel étranger.

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger.

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France.

Se repérer dans un nouvel environnement.

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

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.