

## «Préparation au 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 :** Septembre 2025
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

- **Inscription en ligne :**

[portailpedagogique@reunion.cci.fr](mailto: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](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)**

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://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.