



CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE



+ D'INFOS

NIVEAU 4 | ALTERNANCE EN 1 AN



Devenez un expert dans la réalisation des préparations culinaires et des desserts de restaurant. Apprenez à dresser vos préparations à la perfection. Concevez votre carte, animez votre équipe et coordonnez le travail de vos collaborateurs.



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Participer à l'organisation d'une cuisine
- Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires aux différents postes : entrées, viandes, poissons, légumes et garnitures
- Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant



RYTHME

- 1 semaine au campus / 2 semaines en entreprise



PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 en cuisine ou d'un Titre professionnel dans le domaine de la cuisine
- Participer à un entretien de positionnement
- Formation également accessible aux personnes sans diplôme de la filière mais pouvant justifier d'une expérience professionnelle significative dans le domaine de la cuisine

Prérequis : bonne lecture et compréhension des écrits en français, maîtrise des conversions poids et mesures



MÉTIERS

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



INSCRIPTION

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rendezvous
4. Envoi par mail de la décision d'admission

ACADEMIE
VAUCLUSE • PROVENCE

CCI VAUCLUSE

MODALITÉS DE CANDIDATURE ET DÉLAIS DE RÉPONSE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet academie.vaucluse.cci.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site academie.vaucluse.cci.fr

TARIF

En alternance (apprentissage), le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site academie.vaucluse.cci.fr



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

ACADEMIE
VAUCLUSE • PROVENCE



ACADEMIE.VAUCLUSE.CCI.FR