

TITRE PROFESSIONNEL

CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 4

RNCP 39515 | 26-08-2024 | Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

HÔTELLERIE

RESTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

Devenez un/une expert(e) 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.


**MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DU PLEIN EMPLOI
ET DE L'INSERTION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 12 mois soit 525 heures en centre
- 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

MODALITÉS ÉVALUATION

Mises en situation professionnelle et QCM.

MODALITÉS D'OBTENTION

Validation de la certification par l'acquisition des 3 blocs de compétences.

Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter).

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 en cuisine ou d'un Titre professionnel dans le domaine de la cuisine
- Formation également accessible aux personnes sans diplôme de la filière mais pouvant justifier d'une expérience professionnelle significative dans le domaine de la cuisine
- Bonne lecture et compréhension des écrits en français, maîtrise des conversions poids et mesures

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- 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

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir d'octobre



ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur(trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateau technique professionnel

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du TP peut exercer son activité dans les secteurs suivants :

- Etablissements de restauration commerciale
- Restauration collective haut de gamme
- Chef de partie

Et peut occuper les emplois suivants :

- Chef(fe) de partie
- Demi-chef(fe) de partie
- Cuisinier(nière)
- Second de cuisine

POURSUITE D'ÉTUDES

Cette formation a pour premier objectif l'insertion professionnelle

Selon les projets de l'apprenant(e) une poursuite est envisageable :

- Certificats de spécialisation dans le secteur de la cuisine ou des desserts de restaurant
- Titre professionnel responsable d'unité de restauration collective

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr

PROGRAMME

RNCP39515BC01 - Participer à l'organisation d'une cuisine

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

RNCP39515BC02 - 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

RNCP39515BC03 - 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
- Travaux pratiques visant à la réalisation de préparations complexes et élaborées
- Préparation, dressage et envoi des pâtisseries et des desserts de restaurant
- Technologie des produits
- Gestion des produits et maîtrise des coûts
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Démarche RSE
- Dressage et envoi des préparations
- Management et animation d'équipe

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- Cuisines professionnelles entièrement équipées
- Atelier pâtisserie dédié
- Enseignement spécifique et innovant sur la gestion d'équipe et le management
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- Titre délivré par le Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Cette formation accueille sa première promotion en 2026-2027. Les indicateurs seront disponibles à l'issue de cette session.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

 CCI VAUCLUSE