

# CHEF.FE DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PATISSERIE

## MÉTIERS VISÉS

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

## PUBLIC VISÉ

Personne **âgée de 16 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage et **reconnue apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.**

Dans certains cas, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs,
- les travailleurs handicapés,
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, à la suite d'une rupture de contrat pour raison indépendante de l'apprenti,
- les sportifs de haut niveau.

## PRÉREQUIS

- Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation.

Cette formation certifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel et des connaissances du métier de Chef.fe de partie arts culinaires et pâtisserie.

## À la fin de la formation, l'apprenti.e doit être capable de :

- 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.
- Se présenter et obtenir le Titre Professionnel « Chef.fe de partie arts culinaires et pâtisserie »

## Méthode pédagogique

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et en entreprise.
- Accompagnement individualisé.
- Présentiel et à distance (l'accès aux contenus et aux ressources de la formation à distance s'effectue par connexion à la plate-forme Acsea Formation).



## LIEU DE FORMATION

- Acsea Formation Lisieux  
57 Boulevard Herbet Fournet

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Entrée possible tout au long de l'année civile.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION/VALIDATION

- Évaluation théorique et/ou mise en situation professionnelles tout au long de la formation.
- Mise en situation devant un jury de professionnel sur plateau technique.
- Titre Professionnel « Chef.fe de partie arts culinaires et pâtisserie » RNCP 39515, niveau 4 :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39515/>

## FINANCEMENT

- Les coûts de la formation sont financés par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de la branche concernée.
- C'est l'employeur qui verse le salaire à l'apprenti.e.

## ACCESSIBILITÉ

- Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap. Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (Cap Emploi, l'AGEFIPH...) pour compenser le handicap.
- Contactez la référente handicap :  
[acseaf.handicap@acsea.asso.fr](mailto:acseaf.handicap@acsea.asso.fr)



# CHEF.FE DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PATISSERIE

## Conditions techniques nécessaires à la FOAD

- Avoir accès à un ordinateur, tablette ou téléphone portable avec une connexion internet.

## Modalités d'accès à la formation

- Entretien et tests de positionnement individuel.
- Cette formation est accessible par modules de compétences.

## Contenu de la formation

La formation préparant au Titre Professionnel « Chef.fe de partie arts culinaires et pâtisserie » comprend des enseignements théoriques et pratiques ainsi qu'un enseignement relatif aux pratiques informatiques et numériques.

La formation est découpée en plusieurs domaines :

### La culture professionnelle

- CCP : **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 : **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 : **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.

### Les compétences complémentaires

- Connaissances de base en numérique générale et liées aux métiers.
- Préparation au passage du titre professionnel.

### Durée et alternance de la formation

- La durée d'un contrat d'apprentissage varie de 6 à 24 mois.
- Le rythme de l'alternance est d'une semaine par mois en centre de formation (soit environ 420 heures).
- Cette durée peut varier en fonction du niveau du candidat.