

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le chef de partie prend part à l'organisation générale de la cuisine, à la conception de l'offre alimentaire, à la gestion des produits. Autonome à son poste, il réalise des préparations culinaires complexes et élaborées qu'il dresse avec dextérité et esthétisme et qu'il envoie avec efficacité. Il confectionne les recettes avec un objectif constant de qualité et de gestion durable des produits. Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie travaille seul ou en responsabilité d'une équipe, sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie anime son équipe et coordonne le travail de ses collaborateurs. Il travaille avec les autres parties de la brigade.

PRÉREQUIS

Certification en cuisine (CAP, BEP, TP) ou expérience professionnelle de 3 ans minimum en cuisine.

APTITUDES

Bon cuisinier, aptitude au management, bonne condition physique, qualités relationnelles, pédagogue

OBJECTIFS

- FA Participer à l'organisation d'une cuisine
- GA Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires
- HA Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

PROGRAMME

Module 1 - Participer à l'organisation culinaire

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

Module 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

Module 3. 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

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de méthodes - Formation basée sur la pratique professionnelle. En centre sur les plateaux techniques équipés en matériels et outils professionnels. En entreprise avec des périodes en stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis en cours de formation.
- Évaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation).

SANCTION

Titre professionnel "Chef de partie Arts culinaires et pâtisserie" de niveau 4 (BAC)

Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificat de compétences professionnelles (CCP)

CCP1 : Participer à l'organisation d'une cuisine

CCP2 : Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires

CCP3 : Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

DÉBOUCHÉS

Chef.ffe de partie • Cuisinier • Demi-chef(fe) de partie

PASSERELLES

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

ÉQUIVALENCE

Aucune

SUITES DE PARCOURS

Nous vous invitons à nous contacter pour toute poursuite de parcours de formation.

TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours par un référent-handicap. Nous contacter au 0696 03 92 85.

DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès dépend de la programmation et des places disponibles.

DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.

Mise à jour le 18/11/2024