

TITRE PROFESSIONNEL CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PATISSERIE

RNCP 39515

Modalité

Présentiel

Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

Public

Tout public ayant une première expérience
en cuisine professionnelle

Accessibilité à tout pour tous.

Prérequis

16 ans minimum.

Niveau 3 de la
branche ou
expérience de 2 ans
requis en cuisine.

Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses
fonctions, avec les compétences pédagogiques à
mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques

Cours théoriques et formation pratique sur
plateau technique.

Objectifs

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle et
à la réputation de l'établissement
- Prendre part à l'organisation générale de la
cuisine et à la conception de l'offre
alimentaire
- Réaliser des préparations culinaires
complexes et élaborées
- Animer son équipe et coordonner le travail de
ses collaborateurs.

Suivi et évaluation

- Évaluation en cours de formation sur des cas
pratiques en centre et en entreprise ;
- Validation lors d'une session d'examen final
face à un jury ;
- H&C se conforme aux dispositions prévues
dans l'Arrêté du 21 juillet 2016 portant
règlement général des sessions d'examen ;
- Délivrance d'un diplôme du ministère du
travail et de l'emploi de niveau 4 ;
- Possibilité de valider l'intégralité, un ou
plusieurs blocs de compétences

Durée de la formation

En apprentissage, la durée de la formation est à
minima de 25% du temps de travail. En contrat
de professionnalisation ou en proA, la durée de
la formation est comprise entre 15% et 25% du
temps de travail.

I. Participer à l'organisation d'une cuisine (RNCP39515BC01)

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

II. Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires (RNCP39515BC02)

- Cuisiner au poste entrées
- Cuisiner au poste viandes
- Cuisiner au poste poissons
- Cuisiner au poste légumes et garnitures
- Dresser et envoyer des préparations culinaires

III. Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant (RNCP39515BC03)

- Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant
- Dresser et envoyer les pâtisseries et desserts de restaurant