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.

Voie d'accès : alternance, CPF, etc., selon le statut du candidat
Délai d'accès : selon voie d'accès compris entre 5 et 30 jours
Contact, informations complémentaires et indicateurs disponibles sur notre site Internet

www.cfahcconseil.com
H&C Conseil 6 Place de Regensburg, 63000 Clermont-Ferrand
Tel : 04 73 93 25 92 - Siret 429 249 949 00075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

Contenu

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 préparation 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