



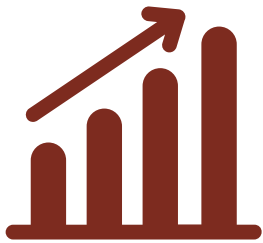
Titre professionnel Chef de partie et arts culinaires et pâtisserie

RNCP 39515 Niveau IV

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

Objectifs de la formation – Compétences à acquérir :

Par sa maîtrise de la technique culinaire, son expérience et sa rigueur, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il prend part à l'organisation générale de la cuisine et à la conception de l'offre alimentaire. Autonome à son poste de travail, il réalise des préparations culinaires complexes et élaborées qu'il dresse avec dextérité et esthétisme et qu'il envoie avec efficacité. Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie anime son équipe et coordonne le travail de ses collaborateurs.



ND de réussite examen News diplôme

Bloc de compétence 1: Participer à l'organisation d'une cuisine (RNCP39515BC01)

Bloc de compétence 2 Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires (RNCP39515BC02)

Bloc de compétence 3 - Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant (RNCP39515BC03)

Poursuite d'études et de parcours :

Vous pouvez poursuivre votre formation en - Bac professionnel Cuisine - accessible sous condition au CFA 3B CONSEIL
- accessible sous condition au CFA 3B CONSEIL

CS dessert de restaurant ou CS traiteur

Les métiers possibles : chef de partie, demi-chef de partie, cuisinier, second de cuisine

Plateaux techniques:

Cuisine pédagogique (10 postes)
Laboratoire pâtisserie
Salle de cours équipée de tableau numérique
Salle mobile (15 ordinateurs portables) et espace documentaire

Moyens pédagogiques

Référente pédagogique : Mme LAVIGNE
Mélodie
Responsable administratif : M. BOUSQUET
Jean-Christophe
Réfèrent mobilité : M. BOUSQUET Jean-Christophe
Réfèrent Handicap : Mme BOUSQUET
Béatrice
Réfèrent égalité homme/femme : M.
BOUSQUET Jean-Christophe
Réfèrent cuisine : M. DUONG Christophe

Référentiel

**RNCP: 39515
Niveau 4**

**Inscription définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en apprentissage
avec un employeur**



"La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION D'ACQUIS ET EXPERIENCE"

CFA 3B CONSEIL
3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavailès
66 160 LE BOULOU
04 68 89 39 21
3bconseil@3bconseil.fr





Titre professionnel

Chef de partie et arts culinaires et pâtisserie

Titre inscrit au RNCP/ niveau 4

1. Possibilité de rentrer en formation à tout moment.
2. Mise en relation rapide avec les employeurs moins de 15 jours en moyenne
3. Formation individualisée et personnalisée

Le Titre Professionnel Chef de partie et arts culinaires et pâtisserie est une certification professionnelle de niveau 4 qui prépare à travailler dans une cuisine, restaurant gastronomique, cuisine d'hôtel, restaurant.

Statut : salarié (CCD ou CDI)

- contrat d'apprentissage,
- contrat de professionnalisation,

Durée et rythme :

- 6 à 24 mois en fonction des prérequis 405h à 840 h selon le niveau de l'apprenant **1 jour à 1 jour 1/2 par semaine en centre de formation**

Lieux : CFA 3B Conseil - 3 rue Gaspard Monge Le Boulou

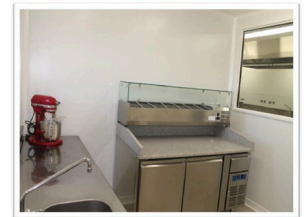
Type de formation : Collective face à face Parcours individualisé de formation - classe de **maximum 12 apprentis**

Coût : Formation gratuite pour l'apprenti/e

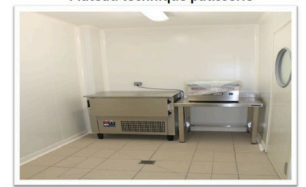
Prérequis: Niveau 3 (équivalence CAP)



Plateau technique cuisine



Plateau technique pâtisserie



Plateau technique cuisine basse température

Conditions d'admissions:

- Passer un entretien
- Passer un test de positionnement qui détermine votre entrée en formation ainsi que vos prérequis

Conditions d'accès:

- Contrat d'apprentissage:

15 ans sous réserve d'avoir terminé la troisième et moins de 29 ans

Aucune limite d'âge pour les travailleurs handicapés

Consulter notre guide du contrat d'apprentissage

- Contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge

Consulter notre guide du contrat de professionnalisation

Délai d'accès: Entre 15 jours et 2 mois en fonction de la saisonnalité

Validation du titre professionnel: fixé par le CFA 3B Conseil: épreuve ponctuelle

Accessibilité: Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité. Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap. Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.

Lieux où apprendre le métier:

- Brasserie
- Restauration
- Hotel restaurant

Les qualités requises:

- endurance, présentation, sens de l'organisation
- hygiène corporelle et tenue professionnelle
- Amabilité, sens de l'écoute

Compétences professionnelles:

- Travailler en équipe
- Accueillir la clientèle et communiquer avec elle



ND
de réussite à
l'examen

ND
de taux
satisfaction

ND
de taux
insertion