TITRE PROFESSIONNEL NIVEAU 4 · RNCP39515

Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Un professionnel confirmé, qui réalise des préparations élaborées et anime son équipe en cuisine.

420 heures
ajustable selon le profil

Alternance

0 € en alternance
4 550 € TTC en financement direct

Partout en France
distanciel ou hybride

Entrée permanente
inscription toute l'année

Expérience en cuisine requise
test de positionnement à l'entrée

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

AUGUSTE ACADÉMIE

Le métier

Par sa maîtrise de la technique culinaire, son expérience et sa rigueur, le chef de partie contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Autonome à son poste, il réalise des préparations complexes et élaborées : entrées, viandes, poissons, légumes et garnitures, pâtisseries et desserts de restaurant. Il les dresse avec dextérité et esthétisme et les envoie avec efficience. Il participe à l'organisation de la cuisine, à l'élaboration de la carte et à la gestion des produits, et anime son équipe. Il exerce en restauration commerciale et en restauration collective haut de gamme.

Ce que vous saurez faire

★ Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire et assurer la traçabilité

★ Contribuer à la gestion des produits, à l'élaboration de la carte et aux coûts

★ Animer son équipe et faciliter l'intégration des nouveaux collaborateurs

★ Cuisiner au poste entrées et au poste légumes et garnitures

★ Cuisiner au poste viandes et au poste poissons

★ Dresser et envoyer les préparations culinaires avec réactivité et précision

★ Confectionner pâtisseries, glaces et entremets au poste desserts

★ Dresser les desserts de restaurant avec soin et esthétisme, et les envoyer

À qui elle s'adresse

Public visé

★ Candidats en poursuite ou reprise d'études

★ Salariés

★ Public en reconversion professionnelle

★ Demandeurs d'emploi

Prérequis

★ Niveau 3 ou 4 en cuisine + expérience en cuisine

★ Ou 3 ans d'expérience en cuisine minimum

★ Test de positionnement

Débouchés

★ Chef de partie

★ Demi-chef de partie

★ Cuisinier

★ Second de cuisine

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

Le programme

CCP 1
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 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

CCP 3
Préparer, dresser et envoyer pâtisseries et desserts de restaurant

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

Certification et validation par blocs
Titre professionnel du ministère du Travail · RNCP39515 · enregistré au RNCP jusqu'au 31/08/2029.
Chacun des 3 CCP peut être validé indépendamment. Le titre complet s'obtient par capitalisation des 3 CCP et l'entretien final avec le jury.

Modalités d'évaluation

★ *Tout au long de votre parcours, vous aurez des activités et des quiz en auto-évaluation pour vous préparer à l'examen final.*
L'examen se passe en présentiel dans un centre agréé par le ministère du Travail. Plusieurs sessions ont lieu chaque année. Les candidats sont évalués par un jury de professionnels. Durée totale de l'épreuve : 6 h 45.

Le jury s'appuie sur

★ Les résultats des évaluations passées en cours de formation

★ Un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles

★ Une mise en situation professionnelle (6 h) : une entrée, un plat garni et un dessert pour 4 personnes

★ Un entretien technique (30 min)

★ Un entretien final avec le jury (15 min)

Passerelles et suites de parcours

Équivalences et passerelles

Titre créé en 2024 : le référentiel ne prévoit pas encore de correspondance avec d'autres certifications. Vos acquis en cuisine sont pris en compte lors du test de positionnement. Titulaire d'un bloc ? Contactez-nous.

Poursuivre après

Évoluer avec l'expérience vers des fonctions de second de cuisine, ou poursuivre vers un niveau 5 avec le BTS Management en hôtellerie-restauration.

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

Organisation de la formation

Durée et rythme

★ Parcours de 12 mois : à partir de 420 heures de formation, ajustable en fonction du profil
★ Format hybride : 20 % en présentiel, 80 % à distance
★ Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise
★ Période en entreprise de 210 heures minimum, obligatoire pour se présenter à l'examen

En contrat d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Méthodes et délais d'accès

★ Inscription et démarrage toute l'année
★ Accès à la plateforme de formation 24 h après l'enregistrement de votre dossier
★ Équipement requis : ordinateur, connexion internet stable, caméra et micro
★ Assistance technique et pédagogique : pedagogie@auguste-academie.com, réponse sous 72 h
★ Pédagogie adaptée à chaque profil : hybride, ou 100 % à distance si le profil le nécessite
★ Ateliers, coaching examens, masterclass
★ Formateurs experts du métier
★ Accès illimité à la plateforme et à ses ressources
★ Accompagnement individuel et personnalisé
★ Accompagnement à la recherche d'alternance

Financement et tarifs

EN ALTERNANCE

0 €

Reste à charge nul pour l'apprenti. Coût pédagogique pris en charge par l'OPCO.

FINANCEMENT DIRECT

4 550 € TTC

Tarif particulier pour un parcours de 12 mois.
Prise en charge possible selon votre situation et le dispositif.

Dispositifs mobilisables

★ Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
★ CDI apprentissage
★ France Travail
★ CPF
★ Entreprise
★ Autofinancement

Lieux et accessibilité

★ Formation accessible partout en France : cours à distance et sessions en présentiel dans plusieurs villes. Nous consulter pour la disponibilité du lieu.
★ Accessibilité aux personnes en situation de handicap : adaptation en fonction du handicap (pédagogie, tiers temps à l'examen...). Contactez le référent handicap pour étudier votre situation.

Indicateurs de résultats

Basé sur la période d'octobre 2025 à septembre 2026 (première promotion en cours, 25 apprentis depuis l'ouverture)
★ Taux de rupture des contrats d'apprentissage : 16 %
★ Taux d'interruption en cours de formation (abandon) : 20 %
★ Taux d'obtention du titre professionnel : publié après la première session d'examen (octobre 2026)
★ Taux de poursuite d'études et taux d'insertion professionnelle à 6 mois : publiés 6 mois après la sortie de la première promotion
★ Valeur ajoutée de l'établissement : calculée par l'État (InserJeunes) à partir des premiers résultats

Pour voir notre méthode de calcul de nos taux, cliquez ici.

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

AUGUSTE
ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com
+33 4 12 28 03 92
www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.