



# Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

## Titre Professionnel

Certification officielle de niveau 4 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

Fiche [RNCP39515](#) par le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, enregistrée et publiée au Journal Officiel le 24/07/2024, code NSF 221t : Cuisine



**MINISTÈRE  
DU TRAVAIL,  
DE L'EMPLOI  
ET DE L'INSERTION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Objectifs

Par sa maîtrise des techniques culinaires et pâtisseries, son autonomie et son sens de l'organisation, le chef de partie contribue à la qualité de l'offre alimentaire et à la réputation de l'établissement. Il réalise des préparations élaborées, les dresse avec soin et les envoie avec réactivité. Il participe à la conception de la carte, sélectionne les produits et élabore de nouvelles recettes en lien avec les attentes de la clientèle.

Responsable de son poste, il anime et coordonne une équipe, répartit les tâches, veille à l'intégration des nouveaux arrivants et prend en compte les situations de handicap. Il assure la production des entrées, plats et garnitures, tout en veillant à une gestion durable des produits. Il confectionne également desserts, glaces et entremets, qu'il dresse et envoie avec esthétisme.

Il applique rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité. Organisé et rigoureux, il maintient un poste de travail propre et fonctionnel tout au long du service.

Le chef de partie travaille seul ou en équipe, en coordination avec les autres membres de la brigade. Il peut, selon le contexte, réaliser des préparations devant les clients et s'adapter à leur éventuel handicap.

Il exerce dans divers établissements : restauration gastronomique, traditionnelle, bistronomique, salon de thé, événementiel ou collective haut de gamme. Le métier offre de nombreuses opportunités de mobilité en France et à l'international.



## Métiers visés

- Cuisinier
- Second de cuisine
- Chef de partie
- Demi-chef de partie

## Public visé

- Apprentis
- Candidats en poursuite ou reprise d'études
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Public en reconversion professionnelle

## Pré-requis

- Test de positionnement
- Titulaire d'un niveau 3 ou 4 en cuisine + expérience en cuisine
- ou
- Expérience en cuisine d'au moins 3 ans



# Blocs de compétences

## CCP1. Participer à l'organisation d'une cuisine

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

## CCP2. 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

## CCP3. Préparer, 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

## Validation par blocs

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

Plusieurs sessions d'examens en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

- des résultats des **évaluations passées en cours de formation**
- d'un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles du candidat
- d'une **mise en situation professionnelle** réalisée pendant la session, complétée par un entretien technique
- d'un entretien final avec le jury





## Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

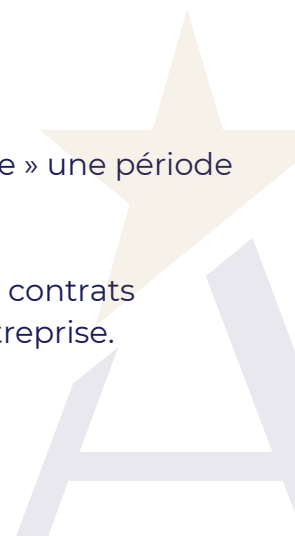
## Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Pour se présenter à l'examen du Titre « Chef de partie arts culinaires et pâtisserie » une période en entreprise d'une durée minimale de 210 heures est obligatoire.

Le stagiaire apporte la preuve de cette période à son dossier d'examen. Pour les contrats d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

**Inscription tout au long de l'année**



# Financements

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

*Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement*

## Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

## Lieux de formation

Paris, Golfe de Saint-Tropez, Toulon, Bordeaux, Toulouse, Lille, Aix-en-Provence, Lyon, Perpignan, Nantes  
Nous consulter pour la disponibilité du lieu

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.  
Nous consulter pour plus d'informations

## Passerelles, équivalences et suites de parcours

### **Passerelles et équivalences**

Cette certification ne fait l'objet d'aucune correspondance partielle avec d'autres certifications enregistrées à ce jour.

### **Suites de parcours**

Après le TP Chef de partie arts culinaires et pâtisserie, il est possible de se spécialiser avec le TP Responsable de petite et moyenne structure (niveau 5, Bac+2).

## Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles.  
Premières sessions de formation en cours





# **AUGUSTE** ACADÉMIE

[contact@auguste-academie.com](mailto:contact@auguste-academie.com)

+33 4 12 28 03 92

[www.auguste-academie.com](http://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