

TP CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE

12 MOIS / 24 MOIS

Présentation du programme

À propos

Le Titre Professionnel « Chef de partie en arts culinaires et pâtisserie » forme des professionnels polyvalents, capables de gérer une partie de production en cuisine comme en pâtisserie, au sein de la restauration commerciale ou collective.

Le titulaire organise et réalise la production culinaire ou pâtissière de sa partie, encadre une petite équipe, contrôle la qualité des préparations et participe à la gestion des approvisionnements, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Contenu

Objectifs :

- Organiser et réaliser la production culinaire et pâtissière d'une partie, encadrer une équipe et contrôler la qualité des préparations en restauration commerciale ou collective.

Blocs de compétences :

- Élaborer des mets et organiser la production culinaire d'une partie.
- Élaborer des desserts et organiser la production pâtissière d'une partie.
- Encadrer une équipe de production en cuisine et pâtisserie.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Formation accessible après l'obtention d'un **CAP Cuisine** ou **CAP Pâtissier**, ou de tout autre titre de niveau 3 en Art culinaire ou en pâtisserie, ou sur expérience professionnelle en restauration.

Admission également possible sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :

– Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

– Chef de partie, second de cuisine, chef de partie pâtisserie, en restauration commerciale ou collective.

Il est conseillé de poursuivre vers un poste de chef de cuisine ou de chef pâtissier après quelques années d'expérience.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

11 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

TP en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~120 h

TP en 24 mois

Total des heures de formation : ~800 h

Présentiel : ~560 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~240 h

Référent handicap :

Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :

TP Chef de partie en arts culinaires et pâtisserie
Titre professionnel de niveau 4
Délivré par le ministère chargé de l'Emploi

Indicateurs :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.