

## PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

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.

- ▶ **Débouchés métiers** : Chef de partie, Demi-chef de partie, Cuisinier  
 Second de cuisine
- ▶ **Equivalence** : Aucune

### Prérequis

#### Conditions d'âge

- Avoir entre 16 ans et 29 ans
- Au-delà de 29 ans : RQTH ou  
 Projet de création d'entreprise

Diplômes obligatoires Non concerné

Conditions spécifiques d'accompagnement  
 Projet validé par une action

## MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date : « Les mardis de l'ACPM » tous les mardis sans inscription	Heure : 10h00	Date : Entrées & sorties permanentes	Heure : Nous consulter

- | **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours
- | Rythme hebdomadaire : En continu.
- | **Entrées/Sorties permanentes**

| **Durée totale** : 781 heures

### Intervenants, Matériels et Equipements

#### Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

#### Plateau pédagogique :

- Salles informatiques
- Plateau technique de 700 m<sup>2</sup> dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources

### Modalités d'évaluation / examens

Entretien  Tests  Mise en situation  Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2024 : Nouveau Titre  
 Taux de satisfaction apprenants en 2024 : Nouveau Titre  
 Taux d'insertion professionnelle en 2024 : Nouveau Titre  
 Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : Nouveau Titre  
 Taux de rupture en 2024 : Nouveau Titre  
 Taux d'interruption en 2024 : Nouveau Titre  
 Taux de poursuite d'étude en 2024 : Nouveau Titre

### Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)
- Accompagnement personnalisé vers l'emploi

### Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | [hra@acpm.eu](mailto:hra@acpm.eu)

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

**Handicap** : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



## MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

**i** : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter ou lister les documents administratifs.

**IMPORTANT** Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. Les durées restent indicatives d'un parcours type et sont ajustées après tests de positionnement. La validation des compétences est attestée par la délivrance d'une attestation de fin de formation.

### RNCP39515BC01 - Participer à l'organisation d'une cuisine

	1 an	2 ans
Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire	35 h	35 h
Contribuer à la gestion des produits	35 h	35 h
Animer son équipe	14 h	14 h
<b>Total</b>	<b>84 h</b>	<b>84 h</b>

### RNCP39515BC02 - Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires

	70 h	70 h
Cuisiner au poste entrées	70 h	70 h
Cuisiner au poste viandes et des poissons	126 h	126 h
Cuisiner au poste légumes et garnitures	21 h	21 h
Dresser et envoyer les préparations culinaires	21 h	21 h
<b>Total</b>	<b>238 h</b>	<b>238 h</b>

### RNCP39515BC03 - Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

	35 h	35 h
Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant	35 h	35 h
Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant	35 h	35 h
<b>Total</b>	<b>70 H</b>	<b>70 h</b>

### Dossier Professionnel

	14 h	35 h
Dossier Professionnel	14 h	35 h
<b>Total</b>	<b>14 h</b>	<b>35 h</b>
<b>Total</b>	<b>406 h</b>	<b>812 h</b>

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation

Délivrance du Titre Professionnel sous condition de validation des CCP - Dispense des enseignements généraux sur présentation de justificatifs (modules déjà validés etc...) CERES

Cette formation est entièrement financée pour les apprentis grâce à un contrat d'apprentissage établi entre l'employeur et l'OPCO, sous réserve de certaines conditions. **100 % Gratuit pour l'apprenti**

