

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le chef de partie prend part à l'organisation générale de la cuisine, à la conception de l'offre alimentaire, à la gestion des produits. Autonome à son poste, il réalise des préparations culinaires complexes et élaborées qu'il dresse avec dextérité et esthétisme et qu'il envoie avec efficacité. Il confectionne les recettes avec un objectif constant de qualité et de gestion durable des produits. Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie travaille seul ou en responsabilité d'une équipe, sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie anime son équipe et coordonne le travail de ses collaborateurs. Il travaille avec les autres parties de la brigade.

PRÉREQUIS

Certification en cuisine (CAP, BEP, TP) ou expérience Professionnelle de 3 ans minimum en cuisine

OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- 1 - participer à l'organisation d'une cuisine
- 2 - Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires
- 3 - Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

PROGRAMME

Module 1. Participer à l'organisation culinaire Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire Contribuer à la gestion des produits Animer son équipe

Module 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.

Module 3. 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

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement
personnalisé :

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives,
démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

Pratiques professionnelles :

Mises en pratique permanentes sur plateau technique, Mise en situation par une période
d'application pratique en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de
la formation)

SANCTION

Titre professionnel "Chef de partie arts culinaires et pâtisserie" de niveau 4

Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificats de compétences
professionnelles (CCP) en suivant un ou plusieurs modules

CCP 1 : Participer à l'organisation d'une cuisine

CCP 2 : Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires

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

PASSERELLE

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulter le site internet de France
Compétences

ÉQUIVALENCE

Aucune

DÉBOUCHÉS

Nous vous invitons à nous contacter pour toute poursuite de parcours de formation

TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation et des places disponibles.

DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.