









PROGRAMME DE LA FORMATION

-  Intitulé officiel de la formation : **Chef de partie arts culinaires et pâtisserie**
-  Validation prévue : Titre Professionnel
-  Service de validation : DRIEETS
-  Mode de validation : Epreuves ponctuelles
-  Dates prévisionnelles des épreuves :
-  Horaires : 8h30 – 12h00 et 13h00 – 16h30 du lundi au vendredi

Bénéficiaire :

Durée totale de l'action : 770 heures, dont :

560 h de formation **en présentiel** en centre

210h de stage en entreprise

- Parcours commun :

Parcours renforcé :

CALENDRIER DE REALISATION

Dates de réalisation prévues : du au

Congés : du au

OBJECTIFS :

- ⊕ Préparer et présenter les participants aux épreuves du Titre Professionnel Chef de partie arts culinaires et pâtisserie et les doter des premières capacités professionnelles nécessaires à l'exercice du métier visé.

PUBLIC VISE :

- ⊕ Salariés et demandeurs d'emploi au projet confirmé dans le secteur de la restauration.

PRE-REQUIS SCOLAIRES ET PROFESSIONNELS

Le stage s'adresse à des personnes ayant :

- le niveau 1^{re}/terminale ou équivalent en formation générale
- un projet professionnel confirmé pour préparer un Titre Professionnel Chef de partie arts culinaires et pâtisserie
- une aptitude au travail debout prolongé et aucune contre-indication médicale au port de charges lourdes

CONDITIONS D'ADMISSION et MODALITES D'INSCRIPTION

- ⊕ Réussir l'entretien et les tests de sélection
- ⊕ Bonne santé, souplesse dorsale, bonne vision et bon odorat
- ⊕ Aptitude au travail debout prolongé,
- ⊕ Sur rendez vous

CONTENUS DETAILLES :

- ⊕ Formation technique **en présentiel** en centre : **560** heures
- ⊕ Stage pratique en entreprise : **210** heures

L'action de formation comporte trois 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

MOYENS PEDAGOGIQUES ET ENGAGEMENTS

- ⊕ Laboratoires pédagogiques équipés avec des postes individuels
- ⊕ Salle de commercialisation équipée
- ⊕ Salle multimédia pour la recherche action avec un poste individuel
- ⊕ Salles de cours pour les formations générales conformes selon les normes de l'E.N.
- ⊕ Centre de ressources et de documentation au service des formations
- ⊕ Equipe de formateurs qualifiés, expérimentés et spécialistes dans la préparation au CAP et au Titre professionnel
- ⊕ Individualisation des parcours de formation
- ⊕ Accompagnement individuel pour la recherche de stage et/ou d'emploi
- ⊕ Suivi personnalisé pendant la formation
- ⊕ Enquête satisfaction

Modalités d'évaluation des acquis : les acquis des stagiaires en cours de formation sont évalués au fur et à mesure de la progression pédagogique. Ces évaluations observent trois modalités :

- 1) Le contrôle ponctuel. Régulièrement, le formateur met en place une courte évaluation orale ou écrite des acquis, afin de vérifier et de s'assurer de la compréhension des stagiaires. Cette évaluation permet au formateur de reprendre certains points non ou peu assimilés par le stagiaire et de continuer son programme avec sérénité.
- 2) Trois évaluations en cours de formation. Elles sont organisées à l'avance et se déroulent sous forme d'examen blanc. Elles servent à évaluer une étape de la formation et à noter les compétences et le travail fourni par les stagiaires. Les résultats (notes) sont reportés dans le livret d'évaluations des stagiaires et seront soumis au jury le jour de l'examen final. Après chaque évaluation, des entretiens individuels sont réalisés, afin de permettre aux formateurs de faire le point avec chaque stagiaire sur les acquis, mais aussi les compétences restant à consolider.
- 3) Un examen final. Il s'agit de l'épreuve finale de fin d'année que nous organisons sous la tutelle des services certificateurs.

METHODE PEDAGOGIQUE

L'équipe pédagogique d'IFE-BAT pratique la pédagogie par objectif associée au principe de l'alternance entre la théorie, la pratique et la formation professionnelle en entreprise. Ainsi, les chargés de formation découpent les contenus pédagogiques par modules et objectifs opérationnels et déterminent une progression qui vérifie progressivement les acquisitions des stagiaires. Il s'agit de la pédagogie en spirale qui reprend en résumé, les cours précédents et enchaîne avec le nouveau thème prévu. Ainsi le parcours de formation se construit étape par étape, en constante relation avec les objectifs envisagés dans le parcours de formation.

Nous pratiquons la pédagogie mixte. La formation se déroule en groupe (cours théoriques collectifs) et en individuel (ateliers de formation) et observe une alternance entre les cours en salle, les apprentissages dans les ateliers techniques et le travail en entreprise. Cette alternance permet aux stagiaires de donner du sens aux apprentissages théoriques et aux formateurs, de mesurer en permanence, la progression des stagiaires et l'écart qui les sépare du niveau recherché pour réussir les épreuves de la validation préparée.

Outre l'individualisation/différenciation de la démarche pédagogique et des prescriptions, le suivi pédagogique des stagiaires est individualisé. Au démarrage de la formation, chaque stagiaire est reçu en entretien par son formateur référent. L'objectif de cette rencontre est de permettre à l'intéressé de prendre connaissance des principes de déroulement des ateliers et des modules de formation.

Cet entretien constitue pour l'équipe pédagogique l'occasion de mesurer, outre le parcours antérieur et les centres d'intérêt, les contraintes dans lesquelles évolue le stagiaire, les difficultés particulières et enfin le degré le plus ou moins grand d'écart entre la représentation du stagiaire et la réalité de ses besoins. De plus, au cours de leur

formation, les stagiaires sont reçus individuellement par leur formateur référent et ce dans l'objectif d'apprécier leur évolution dans le dispositif et d'anticiper les éventuelles difficultés qu'ils pourront rencontrer.

Les contenus pédagogiques et la durée des modules de formation sont également individualisés. L'évaluation initiale, puisqu'elle tient compte de la formation initiale et professionnelle du stagiaire, précise dans le contrat de formation, les besoins actuels de formation du stagiaire pour se qualifier dans le métier visé et obtenir la certification visée. Ce principe va à l'encontre de la pédagogie uniforme qui dispense la même leçon, les mêmes exercices pour tous, au même moment.

De plus, grâce à cette modularisation de la formation, l'équipe pédagogique, dispense les contenus de formation en fonction des besoins et du rythme d'apprentissage des stagiaires. A cet effet, la durée des modules de formation est déterminée en fonction des besoins de formation de chaque stagiaire et non de façon linéaire et uniforme. A titre d'exemple, certains stagiaires feront plus d'atelier pratique ou d'enseignement technologie et moins ou pas du tout de remise à niveau. La démarche inverse est valable également.

En résumé, le principe pédagogique appliqué par les formateurs qui se rapproche fortement du principe de différenciation pédagogique, permet la prise en compte des individualités dans une démarche collective. La gestion de cette pédagogie repose essentiellement sur l'expérience et le savoir faire capitalisés par l'équipe pédagogique dans l'organisation et la conduite des parcours qualifiants.

Le métier de chef de partie

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie participe à l'organisation de la cuisine et à la gestion des produits. Il contribue à l'élaboration de la carte, des menus et des suggestions. Il propose des plats et sélectionne des produits en fonction des attentes de la clientèle du restaurant. Il participe à la mise au point des nouvelles recettes. Il maîtrise les coûts. En qualité de responsable de sa partie, il anime et fédère son équipe, et facilite l'intégration des nouveaux collaborateurs.

En cuisinier expérimenté, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie confectionne les recettes d'entrées, de viandes, de poissons, de plats végétaux et de garnitures d'accompagnement avec un objectif constant de qualité et de gestion durable des produits. Au moment du service, il fait preuve de réactivité et de précision pour dresser et envoyer les préparations.

Au poste desserts de restaurant, il confectionne les pâtisseries, les glaces et les entremets. Il dresse les desserts avec dextérité, soin et esthétisme et les envoie à la commande.

A chaque étape de fabrication, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie applique les bonnes pratiques d'hygiène, contrôle les points sensibles et assure la traçabilité des préparations. Il respecte et fait respecter les consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service. Il

contrôle en continu l'état d'entretien des locaux et des matériels.

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie travaille seul ou en responsabilité d'une équipe, sous l'autorité de son supérieur hiérarchique. Il travaille en collaboration avec les autres parties de la brigade. Dans certains établissements, il peut être amené à cuisiner devant la clientèle, il s'adapte alors à son éventuelle situation de handicap.

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie exerce dans des établissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistrannique, salon de thé, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, événementiel, catering...) et de restauration collective haut de gamme (club de direction, établissements médico-sociaux de standing...).

Le chef de partie arts culinaires et pâtisserie exerce son métier dans un environnement à risques, stressant, bruyant, chaud, humide, propice aux coupures, brûlures, glissades et chutes. Il est soumis à des contraintes physiques telles que les variations de températures, la multiplication de gestes répétitifs, la station debout prolongée et le port de charge. Il fait preuve de réactivité et de résistance pour répondre à l'intensité du service. Son poste de travail peut être adapté en fonction de son éventuelle situation de handicap.

L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou en coupure et souvent les dimanches et jours fériés.

MODULES DE FORMATION ET CONTENUS PEDAGOGIQUES

Module 1 (CCP 1 du Titre) : Participer à l'organisation d'une cuisine.

Afin de proposer à la clientèle une offre alimentaire de qualité, variée et attrayante, le chef de partie participe à l'organisation de la cuisine. Il contribue à la bonne gestion des produits, à assurer la sécurité sanitaire des aliments et veille à maintenir la cohésion de son équipe.

Selon l'organisation de l'établissement et du degré de responsabilité qui lui est confié, il apporte sa connaissance des produits et sa maîtrise de la technique culinaire au service de l'élaboration de la carte, des menus et des suggestions. Il participe à la mise au point des nouvelles recettes en collaboration avec le chef de cuisine et les autres chefs de partie.

Le chef de partie met en œuvre les bonnes pratiques relatives aux économies d'eau et d'énergie, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'optimisation du traitement des produits. Il rationalise l'utilisation des produits jetables et consommables. Il contribue ainsi à la maîtrise des coûts et à la gestion durable des produits utilisés dans la cuisine.

Conformément au plan de maîtrise sanitaire mis en place dans l'établissement, le chef de partie applique et fait appliquer les bonnes pratiques d'hygiène. Il effectue les contrôles déterminés par l'analyse HACCP en appliquant les procédures. Il complète les supports d'enregistrement hygiène, met en œuvre les actions correctives lorsque cela est nécessaire et en rend-compte à sa hiérarchie. Il assure la traçabilité des produits depuis leur réception jusqu'à leur distribution. Il participe aux formations hygiène internes. Il contrôle en continu l'état d'entretien des locaux et des matériels et en rend compte à sa hiérarchie.

Le chef de partie est un acteur majeur de la qualité de vie au travail. Il anime son équipe et la fédère autour des valeurs de l'entreprise. Il répartit les tâches de ses équipiers en

fonction des impératifs de production et tient compte de leur éventuelle situation de handicap. Il favorise la bonne intégration des nouveaux collaborateurs.

Le chef de partie utilise les matériels de réception et de stockage ainsi que les produits et matériels de nettoyage et d'entretien. En fonction de l'établissement, il peut utiliser des outils numériques de traçabilité et les outils informatiques de gestion des menus et des commandes.

Compétences professionnelles du CCP1 :

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

Module 2 (CCP 2 du Titre) : Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires.

Afin d'offrir une prestation appétissante et goûteuse à la clientèle, le chef de partie met en œuvre les techniques culinaires relatives à la préparation, au dressage et à l'envoi des entrées et des plats garnis dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Le chef de partie met en place le poste de travail et les produits à mettre en œuvre. Il confectionne les recettes d'entrées, de viandes, de poissons, de plats végétaux et de garnitures d'accompagnement. Il conduit les cuissons aux justes températures. Il dose les assaisonnements, les épices et les aromates avec précision. Il confectionne les jus et les sauces. Il goûte les préparations et les ajuste avec maîtrise. Il met en œuvre les fiches techniques avec un objectif constant de qualité et de maîtrise des coûts.

Au moment du service, le chef de partie réalise les cuissons minute en fonction des commandes et parachève les préparations. Il dresse avec dextérité, soin et esthétisme et envoie en fonction des consignes de l'aboyeur.

A chaque étape de fabrication, le chef de partie applique les bonnes pratiques d'hygiène, contrôle les points sensibles et assure la traçabilité des préparations. Il respecte et fait respecter les consignes de sécurité au travail. Il porte la tenue réglementaire et les équipements de protection individuelle. Il est organisé et maintient son poste de travail propre et ordonné pendant la production et le service.

Compétences professionnelles du CCP 2 :

- 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 (CCP 3 du Titre) : Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant.

Afin d'offrir à la clientèle des desserts attrayants, savoureux et raffinés, le chef de partie met en œuvre les techniques culinaires relatives à la préparation, au dressage et à l'envoi des pâtisseries, glaces et entremets dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Le chef de partie met en place le poste de travail et les produits à mettre en œuvre pour la carte des desserts. Il réalise les pâtes, les crèmes et les appareils. Il conduit les cuissons. Il confectionne les sauces, coulis, glaçages, sirops et inserts et travaille leur texture, leur saveur, leur couleur et leur brillance. Il goûte les préparations et les ajuste avec maîtrise. Il met en œuvre les fiches techniques avec un objectif constant de qualité et de maîtrise des coûts.

Compétences professionnelles du CCP 3 :

- Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant
- Respecter des règles et des procédures

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

La période d'application en entreprise fait l'objet d'un protocole tripartite (convention de stage) et d'un projet validé avec l'entreprise arrêtant des tâches précises à confier aux stagiaires. Pendant toute la durée du stage, les apprenants sont suivis et épaulés par un tuteur au sein de l'entreprise et par le responsable du placement et du suivi en entreprise du centre de formation.

Au cours du suivi en entreprise, la chargée des relations avec les entreprises évalue avec les employeurs, l'évolution des stagiaires dans l'exercice du métier, le degré de satisfaction des employeurs et les possibilités d'embauche au terme de la formation.

Les outils de suivi des périodes d'application en entreprise sont :

- La grille d'évaluation du stagiaire remplie par le tuteur en entreprise.
- Le rapport de stage rempli par le stagiaire.
- Les rapports de visites de la chargée des relations avec les entreprises.

Nom du signataire :

Qualité :

Cachet et signature

Version du 19 mars 2025_V1_STANDARD