

Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES
MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.FR

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est préférable d'avoir l'un des profils suivants : - Niveau 4 (Bac) et pratique professionnelle d'au moins 6 mois en cuisine traditionnelle ou collective. - Expérience en cuisine traditionnelle ou collective d'au moins 3 ans. - Titulaire d'un niveau 3 en cuisine (CCUI, CAP...) et 6 mois d'expérience en cuisine.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Organiser sa partie pour garantir la qualité des plats, la gestion optimale des produits et le respect des normes d'hygiène. Animer et fédérer son équipe autour des valeurs de qualité de l'entreprise. -Cuisiner des préparations culinaires savoureuses dans le respect des produits. Mettre en valeur les préparations culinaires au travers des techniques de dressage. -Confectionner des pâtisseries et des desserts de restaurant gourmands et raffinés. Mettre en valeur les pâtisseries en alliant maîtrise technique et esthétique.

Contenu et modalités d'organisation

La formation se compose de :Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation.Blocs de compétences :Participer à l'organisation d'une cuisine : Organiser sa partie pour garantir la qualité des plats, la gestion optimale des produits et le respect des normes d'hygiène. Animer et fédérer son équipe autour des valeurs de qualité de l'entreprise. Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires : Cuisiner des préparations culinaires savoureuses dans le respect des produits. Mettre en valeur les préparations culinaires au travers des techniques de dressage.Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant : Confectionner des pâtisseries et des desserts de restaurant gourmands et raffinés. Mettre en valeur les pâtisseries en alliant maîtrise technique et esthétique. Périodes en entreprisePériode de certificationLes aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation.

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**
Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel chef de partie arts culinaires et pâtisserie - Niveau 4 :
Baccalauréat (Niveau 4 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00608625	du 06/10/2025 au 17/04/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			
00608626	du 19/01/2026 au 29/07/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			
00608627	du 16/03/2026 au 30/09/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			
00608628	du 01/06/2026 au 10/12/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			

00608629

du 07/09/2026 au
18/03/2027

Brive-la-
Gaillarde (19)

**AFPA - CENTRE DE
BRIVE**

**MON
COMPTE
FORMATION**

FPC

00608630

du 14/12/2026 au
25/06/2027

Brive-la-
Gaillarde (19)

**AFPA - CENTRE DE
BRIVE**

**MON
COMPTE
FORMATION**

FPC

00621674

du 01/03/2027 au
10/09/2027

Brive-la-
Gaillarde (19)

**AFPA - CENTRE DE
BRIVE**

**MON
COMPTE
FORMATION**

FPC