



Les objectifs :



1. Être capable de participer à l'organisation d'une cuisine-
2. Savoir cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires-
3. Savoir préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

Public :



Tout public
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

Pré-requis :



Aucun pré requis

Délais d'accès :



L'entrée en formation est permanente, elle peut se faire tout au long de l'année

Délais de réponse :



48 heures
Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org

Parcours passerelle :



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39515/>



Lieu de la formation :

Formation Plus Méditerranée



Tarif :

Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO



Formateur :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



Durée de la formation :

400 heures sur 1 an (parcours adapté en fonction du profil)



Méthodologie et moyens pédagogiques :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



Suivi et évaluation :

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

« En cas d'échec à cet examen lors d'une précédente session, datant de moins d'un an, votre parcours et votre examen final sera adapté sur les blocs de compétences (CCP) manquants »

Programme de la formation :

Notre programme de préparation suit le référentiel de la DREETS

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

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

CCP 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

CCP 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

Code RNCP : RNCP39515

Certificateur : Ministère du plein emploi et de l'insertion

Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024 - Date d'échéance de la certification : 31/08/2028



Partie Théorique de la Formation : Titre Professionnel Chef de Partie en Art Culinaire et Pâtisserie (Alternance Apprentissage)

La partie théorique de cette formation est primordiale pour acquérir les connaissances fondamentales nécessaires à l'exercice du métier de Chef de Partie en cuisine et pâtisserie. Elle est répartie sur plusieurs modules abordant divers aspects du métier, allant des techniques culinaires de base aux notions de gestion et d'organisation.

Contenu détaillé de la partie théorique :

Module 1 : Hygiène, Sécurité et Environnement de Travail

Objectifs :

- Comprendre et appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en cuisine et en pâtisserie
- Respecter les réglementations en vigueur concernant la manipulation des aliments

Contenu :

- Normes HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) :
 - Systèmes de gestion des risques liés à la sécurité alimentaire
 - Procédures de contrôle des températures, stockage, et transport des produits alimentaires
- Sécurité en cuisine :
 - Manipulation sécurisée des équipements et outils (couteaux, machines)
 - Gestes et postures à adopter pour éviter les accidents et les blessures
- Entretien de l'espace de travail :
 - Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
 - Organisation efficace pour minimiser les risques de contamination croisée

Module 2 : Connaissance des Produits et Techniques de Base en Cuisine et Pâtisserie

Objectifs :

- Acquérir les connaissances théoriques sur les matières premières utilisées en cuisine et pâtisserie.
- Maîtriser les techniques de base de préparation et cuisson.

Contenu :

- **Connaissance des matières premières :**
 - Les catégories de produits alimentaires (fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers, etc.)
 - Critères de qualité et saisonnalité des produits
 - Techniques de stockage adaptées à chaque type de produit (réfrigération, congélation, conservation sous vide)
- **Techniques de découpe et de préparation :**
 - Découpe des légumes (julienne, brunoise, chiffonnade, etc.)
 - Techniques de découpe des viandes (désossage, parage) et des poissons (écaillage, filetage)
- **Cuissons de base :**
 - Techniques de cuisson des viandes, poissons, et légumes (griller, poêler, rôtir, bouillir, etc.)
 - Maîtrise des temps et températures de cuisson
- **Pâtisserie de base :**
 - Réalisation des pâtes (brisée, feuilletée, sablée)
 - Préparation des crèmes (crème pâtissière, chantilly, anglaise)
 - Techniques de cuisson des viennoiseries et pâtisseries simples

Module 3 : Gestion des Stocks, Approvisionnements et Coût de Production

Objectifs :

- Comprendre la gestion des stocks et des approvisionnements en cuisine
- Apprendre à optimiser les coûts de production tout en respectant la qualité

Contenu :

- **Gestion des stocks :**
 - Méthodes de gestion des stocks : FIFO (First In, First Out), gestion des périssables
 - Inventaire régulier et suivi des stocks pour éviter les ruptures ou les surstocks
- **Approvisionnements :**
 - Choix des fournisseurs : critères de sélection, relations commerciales, suivi des livraisons
 - Gestion des commandes : anticipation des besoins en fonction de la saisonnalité, des menus, et des événements

- Calcul des coûts de production :
 - Élaboration de fiches techniques de production (quantités d'ingrédients, temps de préparation, coût des matières premières)
 - Calcul du prix de revient d'un plat ou d'un dessert
 - Techniques pour limiter les pertes alimentaires et optimiser les coûts

Module 4 : Organisation du Travail et Gestion d'une Brigade en Cuisine

Objectifs :

- Apprendre à organiser et coordonner une équipe en cuisine ou en pâtisserie
- Savoir gérer le temps et les priorités pour un service efficace

Contenu :

- Organisation d'une brigade :
 - Rôle du Chef de Partie dans l'organisation d'une brigade (répartition des tâches, supervision des commis)
 - Coordination avec les autres sections de la cuisine (chaud, froid, pâtisserie)
- Gestion des plannings et des services :
 - Planification des temps de préparation et de cuisson en fonction du service (déjeuner, dîner, événements)
 - Priorisation des tâches selon les commandes et les impératifs de la carte
- Gestion du stress en période de forte activité :
 - Techniques pour gérer les périodes de rush et maintenir un niveau de qualité élevé
 - Communication efficace avec l'équipe et la salle (chefs de rang, serveurs)

Module 5 : Techniques Avancées en Pâtisserie et Innovation Culinaire

Objectifs :

- Maîtriser les techniques avancées en pâtisserie pour créer des desserts sophistiqués
- Apprendre à innover et à développer des créations originales



Contenu :

- **Techniques avancées :**
 - Pâtisserie fine : entremets, viennoiseries complexes, macarons, choux
 - Travail du sucre : sucre tiré, soufflé, nougatine
 - Travail du chocolat : tempérage, moulage, ganaches et bonbons en chocolat
- **Innovation et créativité :**
 - Création de recettes originales : développement de nouveaux desserts et association de saveurs
 - Présentation et dressage : travail sur l'esthétique des desserts (desserts à l'assiette, pièces montées)
- **Tendances actuelles en pâtisserie :**
 - Influence des régimes alimentaires spécifiques (sans gluten, végétarien) et intégration de ces concepts dans les créations pâtisseries
 - Utilisation de produits locaux et de saison pour des desserts plus durables et écoresponsables

Module 6 : Techniques de Service et Relation Client

Objectifs :

- Comprendre l'importance du service en restauration et la relation client
- Savoir collaborer efficacement avec l'équipe de salle

Contenu :

- **Techniques de service :**
 - Présentation des plats et desserts selon les standards gastronomiques
 - Gestion des temps d'envoi des plats en coordination avec la salle
- **Relation client :**
 - Importance de la satisfaction client : adaptation des plats et gestion des demandes spécifiques
 - Techniques de gestion des réclamations et retours clients
- **Communication avec la salle :**
 - Rôle de la cuisine dans l'expérience globale du client
 - Collaboration avec les serveurs et les chefs de rang pour assurer un service fluide