

Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

RNCP39515 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42710, 42791, 42780, 42760
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2029

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

55 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 47 à former et organiser l'évaluation et 8 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE LAX FORMATION PROFESSIONNELLE	75293511400021	Former et organiser l'évaluation
AFPA ENTREPRISES	82409268800012	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800061	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800095	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800037	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800045	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800010	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800044	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800051	Former
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200025	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 55 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp39515-chef-de-partie-arts-culinaires-et-patisserie/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

ACTIVITÉS VISÉES

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. Il répartit les tâches de ses équipiers et tient compte de leur éventuelle situation de handicap.

En cuisinier expérimenté, le chef de partie arts culinaires et pâtisserie confectionne les recettes d'entrées, de viandes, de poissons, de plats végétariens 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, bistro, 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. L'activité peut varier en fonction des saisons et des zones géographiques. Elle offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Participer à l'organisation d'une cuisine

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

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

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

Blocs de compétences

RNCP39515BC01 — Participer à l'organisation d'une cuisine

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire

Contribuer à la gestion des produits

Animer son équipe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 1 h 30 min

Le candidat dispose de 20 minutes pour s'approprier le sujet.

Le candidat procède ensuite au contrôle en réception d'un panier de marchandises composé de produits de natures différentes.

Il nettoie et remet en état un poste de travail.

Il réalise une étude de cas portant sur la gestion des produits.

Entretien technique : 30 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation

professionnelle. Le jury consacre 10 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Il évalue ensuite par un questionnement la compétence « Animer son équipe » et complète l'évaluation des compétences « Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire » et « Contribuer à la gestion des produits ».

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 00 min

RNCP39515BC02 — Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

- Cuisiner au poste entrées
- Cuisiner au poste viandes
- Cuisiner au poste poissons
- Cuisiner au poste légumes et garnitures
- Dresser et envoyer les préparations culinaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 4 h 20 min

Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

Il réalise ensuite pour quatre personnes :

- une entrée ;
- un plat protidique garni et accompagné d'une sauce.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine la plonge et remet en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la production culinaire.

Entretien technique : 30 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre 10 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Il complète ensuite l'évaluation des compétences par un questionnement.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h 50 min

RNCP39515BC03 — Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

LISTE DE COMPÉTENCES

- Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts de restaurant
- Dresser et envoyer les pâtisseries et les desserts de restaurant

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 3 h 50 min

Le candidat dispose de 30 minutes pour s'approprier le sujet et organiser rationnellement sa production culinaire.

Il réalise ensuite pour quatre personnes deux desserts de restaurant.

Le candidat réalise la plonge batterie au fur et à mesure de la production. Après l'envoi de ses préparations, il termine

la plonge et remet en état son poste de travail.

Le jury est présent en permanence durant la production culinaire.

Entretien technique : 30 min

L'entretien technique se déroule après la mise en situation professionnelle. Le jury consacre 10 minutes à débriefer la mise en situation professionnelle avec le candidat.

Il complète ensuite l'évaluation des compétences par un questionnaire.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 4 h 20 min

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Etablissements de restauration commerciale (gastronomique, traditionnelle, bistronomique, de chaînes, à thème, brasserie, bistrot, salon de thé, événementiel et catering) et de restauration collective haut de gamme (clubs de direction, établissements médico-sociaux de standing...)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef de partie.
- Demi-chef de partie
- Cuisinier
- Second de cuisine

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

- réglementation européenne du Paquet hygiène du 1er janvier 2006 ;

- arrêté du 8 juin 2006

relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

- arrêté du 18 décembre 2009

relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

- arrêté du 21 décembre 2009

relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

- règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) ;

- arrêté du 8 octobre 2013

relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;

- loi n° 2015-992 du 18 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte ;

- loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018

pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) ;

- loi n° 2016-138 du 11 février 2016

relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

- loi n° 2020-105 du 10 février 2020

relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;

- loi n° 2021-1104 du 22 août 2021

portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi climat et résilience).

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)

Élevée (4/5)

Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.

Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 647 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	9 867 €
Selon la branche	6 000 € – 9 867 €
Prise en charge	Branches concernées
9 867 €	Valeur par défaut · 210 branches
9 472 €	CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
9 471 €	CPNE Travail Temporaire
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2029
Date de dernière délivrance possible	31/08/2030

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.travail-emploi.gouv.fr

Fiche officielle (France Compétences)

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

Où se former

Formations référencées	5
Organismes	5
Régions couvertes	5
Prix indicatif	5 023 € – 11 200 €
Durée	770 – 777 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	9
Organismes gestionnaires (CFA)	7
Organismes formateurs	8
Régions couvertes	5
Départements couverts	7
Organismes certifiés Qualiopi	8
Sessions	de 02/2025 à 06/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).