



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
OCCITANIE

TP - Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Développez votre expertise en arts culinaires et pâtisserie pour réaliser des préparations de qualité et organiser votre poste de production

- **Apprentissage**
- **TP - Chef de partie arts culinaires et pâtisserie**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée** : 6 à 12 mois
- **Modalité** : Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif** : Pris en charge

Objectifs

- ORGANISER sa partie pour garantir la qualité des plats et le respect des normes d'hygiène
- CUISINER, DRESSER ET ENVOYER des préparations culinaires savoureuses et esthétiques
- CONFECTIONNER des pâtisseries et desserts raffinés en maîtrisant les techniques professionnelles
- ANIMER ET COORDONNER son équipe pour assurer la fluidité et la qualité du service

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Participer à l'organisation d'une cuisine
- BC02 - Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires
- BC03 - Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :

TP - CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE

Niveau :

Niveau 4 (ex. : BP - Bac pro)

Référence :

RNCP39515

Certificateur :

Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion Date d'enregistrement : 24/07/2024

Débouchés :

Le titulaire du Titre Professionnel est destiné au poste de chef de partie dans des établissements 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...).

Retrouvez le taux d'insertion sur le site [France Compétences](#) et sur [notre site web](#).

Poursuite d'études :

L'objectif du Titre Pro est l'entrée dans la vie active.

Organisation et modalités

Pour qui :

- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation
- Aucun prérequis

Déroulement :

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 252 heures minimum
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :

- Un [référént handicap](#) vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place

- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos question

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : <https://formation.cma-occitanie.fr/toulouse-muret/catalogue/tp-chef-partie-arts-culinaires-patisserie>

Les informations de cette fiche proviennent du site www.cma-occitanie.fr et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 28/09/2026. Date d'impression de ce document : 08/10/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006