

## 1. Intitulé du certificat (Dans la langue d'origine)

TP - Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

## 2. Traduction de l'intitulé du certificat (Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale)

## 3. Eléments de compétences acquis

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

## 4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

### Secteurs d'activité :

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'emploi accessible :

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

### Code(s) ROME :

G1602 - Personnel de cuisine

### Références juridiques des réglementations 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).

## 5. Base officielle du certificat

### Organisme(s) certificateur(s)

#### Nom légal certificateur(s) :

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

### Système de notation / conditions d'octroi

#### Modalités d'évaluation :

##### Mise en situation professionnelle : 6 h

Le candidat dispose d'une heure 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 ;
- un dessert 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 évalue ensuite par un questionnement la compétence « Animer son équipe » et complète l'évaluation des compétences : « Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire », « Contribuer à la gestion des produits » « Cuisiner au poste viandes » et « Cuisiner au poste poissons ».

##### Entretien final : 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 6 h 45 min

#### Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Le titre professionnel est composé de trois blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

### Niveau (national ou européen) du certificat

Niveau national (Décret n°2019-14 du 8 janvier 2019 relatif au cadre national des certifications professionnelles) : Niveau 4

Niveau du Cadre européen des certifications (CEC) : Niveau 4

### Autorité responsable de l'habilitation

France compétences

6 rue du Général Audran 92400 Courbevoise

### Accès au niveau suivant d'éducation / de formation

### Accords internationaux de reconnaissance des qualifications

### Base légale

Date de décision d'enregistrement : -

Durée de l'enregistrement : -

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2029

### 6. Modes d'accès à la certification officiellement reconnus

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	Non
En contrat d'apprentissage	Oui
Après un parcours de formation continue	Oui
En contrat de professionnalisation	Oui
Par candidature individuelle	Non
Par expérience	Oui

### 7. Information complémentaire

Niveau d'entrée requis (Le cas échéant)

-

Pour toute information complémentaire, notamment sur le système national de qualifications :

<https://www.francecompetences.fr>

National Europass Center

<https://agence.erasmusplus.fr/programme-erasmus/outils/europass>