

CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE



Objectif :

Obtenir la qualification « Chef de partie arts culinaires et pâtisserie » grâce à un contrat d'apprentissage et 8 semaines de mobilité internationale

Certification visée :

TP Chef de partie arts culinaires et pâtisserie (délivré par le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion et enregistré au RNCP le 26/08/2024 sous le numéro 39515).

Dates et durée :

Du 8 avril 2026 au 31 août 2027. 600 heures en centre de formation et 1 300h en entreprise

Lieu de formation :

Rue Joseph Biaggi, Marseille 13003, métro Saint-Charles.

Tarif :

Formation entièrement gratuite en contrat d'apprentissage.



LA CUISINE : DES OPPORTUNITÉS ILLIMITÉES

La cuisine fait partie de notre culture et de notre patrimoine, et elle ne cesse d'évoluer. Nouvelles tendances, créativité, attention à la qualité et au durable : les métiers changent, mais les besoins restent énormes. Aujourd'hui, beaucoup de restaurants manquent de personnel formé. En te lançant dans la cuisine, tu choisis un métier d'avenir, avec de vraies opportunités en France... et partout dans le monde !

200 000

postes sont non-pourvus dans la restauration en France selon l'Union des Métiers et Industries de l'Hôtellerie en décembre 2023.



22%

des recrutements prévus en PACA en 2025 sont dans le secteur de l'hôtellerie-restauration selon France Travail en avril 2025.

UNE FORMATION QUI CHANGE TON AVENIR



Découvre une formation gratuite, en plein centre de Marseille



Rencontre des restaurateurs impatients de te recruter en contrat d'apprentissage



Réalise des missions de stage à l'international et renforce ton anglais professionnel



Bénéficie d'un accompagnement complet : scolaire, professionnel et social



Choisis entre un emploi rapide ou la possibilité de poursuivre tes études



Ouvre ta propre entreprise en restauration, en France ou à l'international



PRÉREQUIS & CONDITIONS D'ACCÈS

Nos recrutements ne se basent pas sur les notes ou le parcours scolaire, mais avant tout sur ta motivation et ton projet professionnel. Ce qui compte, c'est ton envie d'apprendre, de t'investir et de voyager grâce aux métiers de la cuisine. Chacun a sa place, à partir du moment où il est prêt à s'engager pleinement dans cette aventure. Candidate sur notre site internet et rencontre notre équipe !

Inscription

Candidature en ligne sur notre site internet www.equipe-avenir.com/candidat

Candidature

Dossier de candidature, test de positionnement et entretien de motivation : réponse sous 10 jours.

Placement

Rejoins notre brigade et démarre ton coaching pour signer un contrat d'apprentissage !

LE PROGRAMME DE FORMATION

Le ou la chef de partie contribue à l'élaboration de la carte, des menus et des suggestions. Il participe à la mise au point des nouvelles recettes et en maîtrise les coûts.

- Participer à l'organisation d'une cuisine
- Cuisiner, dresser et envoyer des préparations culinaires
- Réaliser la mise en place au poste pâtisseries et desserts
- Développer sa posture professionnelle en France et à l'international

Modalités pédagogiques et techniques :

Les apprenants alternent entre une formation théorique (600h dont 350h en plateau technique) et une formation pratique (1 300h en entreprise). Le rythme mensuel est 3 sem. en entreprise / 1 sem. en centre de formation. L'ensemble du matériel technique et pédagogique est fourni à l'apprenant.

Métiers visés :

Chef de partie, Chef de partie en pâtisserie, sous-chef ou second de cuisine, responsable de production culinaire, commis de cuisine, employé polyvalent

Poursuite d'études :

BTS Management en Hôtellerie-Restauration, toutes formations professionnelles accessibles à partir d'un niveau 4 en cuisine

Conditions d'évaluation:

rédaction de dossiers professionnels, mise en situation professionnelle, entretien techniques.

Accessibilité :

Des adaptations matérielles et pédagogiques sont possibles pour toute personne reconnue en qualité de travailleur handicapé. Référente handicap : Zoé Pons au 06 95 97 69 54.

Contact :

Clara Turcon 07 66 11 37 55
recrutement@5050formation.fr
www.5050formation.fr

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 énumérées dans le référentiel du titre. 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.