

TFP CUISINIER / CHEF DE PARTIE EN RESTAURATION

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42189/>

NIVEAU 4

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Code diplôme : 42752 Cuisine - 42746 Restauration

[Fiche mise à jour septembre 2026](#)

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Le cuisinier / chef de partie en restauration est chargé de la préparation, de la cuisson et du dressage des plats. Il maîtrise les techniques culinaires et les recettes, travaille à partir de produits frais afin de proposer des plats cuisinés et élaborés. Il participe à la création des menus équilibrés et veille à produire des plats répondant aux attentes de la clientèle, tant sur le plan gustatif que visuel. Il contribue ainsi à l'expérience clients en proposant des associations de saveurs et une présentation soignée. Le cuisinier/ chef de partie organise son poste de travail, anime une équipe de production selon la taille de l'établissement et collabore avec l'ensemble de l'équipe garantissant ainsi la qualité et la régularité du service.
Métiers visés : Cuisinier, chef de partie, second de cuisine

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Avoir une expérience professionnelle significative dans la restauration (aide de cuisine, commis de cuisine) ou avoir suivi une formation préalable conduisant à une certification dans la production culinaire reconnue de niveau 3 (type commis de cuisine, CAP cuisine, Titre professionnel de cuisinier...) Étre âgé de 16 ans.	Référentes administratives : viedelapprenant@cfablagnac.org Réfèrent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Réfèrent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Réfèrent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Formateurs : Liste communiquée à l'entrée en formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE	
<u>BLOC 1 Production culinaire</u> - Elaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques - Détermination des coûts de revient et commande des matières premières - Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire <u>BLOC 2 Piloter et animer la production culinaire de l'équipe</u> - Pilotage du travail de l'équipe en cuisine - Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant	
	Intitulé	Volume horaire
		Annuel
	Bloc 1 - Technologie	42
	Bloc 1 - Travaux pratiques	246
	Bloc 1 - Gestion appliquée	31
	Bloc 1 & 2 - Sciences appliquées	31
	Bloc 1 & 2 - PSE	21
	Bloc 2 - Communication	10
	Informatique	2
	Evaluation questionnaire numérisé	1
	Mise en situation reconstituée	5
	EPFE	11
	Total	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE - CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Des tests de positionnement sont réalisés à l'entrée en formation. Mises en situation professionnelle Épreuves écrites	TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE CUISINIER - CHEF DE PARTIE EN RESTAURATION de niveau 4, selon le référentiel de CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

POURSUITE DE FORMATION
CS Desserts de restaurant - CS Fabricant Traiteur

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an, dont : - 400 heures de formation - 1207 heures en entreprises Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16

DATES	HORAIRES
Du 23/11/2026 au 01/07/2027	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission