

Chef de partie

Le cuisinier spécialiste dans son domaine

Expert dans un domaine de la cuisine, le chef de partie est un cuisinier qui est spécialisé dans un domaine précis : sauce, rôtisserie, poisson, pâtisserie, boulangerie, etc. Sous les ordres du chef de cuisine, il assure l'approvisionnement de sa « partie » et réalise les préparations. Pour l'aider, il peut avoir avec lui des commis de cuisine. Dans une constante recherche d'amélioration et d'innovation, il doit aussi travailler à perfectionner et varier ses recettes.

Les activités principales

- * Approvisionnement et réception des stocks alimentaires
- * Réalisation des préparations culinaires de son domaine
- * Réception et stockage des denrées alimentaires
- * Présentation et dressage des plats
- * Management d'un ou plusieurs commis de cuisine



Les qualités requises

- * Esprit d'équipe
- * Curieux
- * Organisation
- * Rigueur
- * Créativité
- * Sens de l'observation



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Juliette

Mon métier en 3 mots ?

Créativité, maîtrise et partage !

J'ai commencé comme commis de cuisine dans une brasserie, puis j'ai évolué en tant que cuisinière en restaurant.

Aujourd'hui, je suis cheffe de partie d'une partie spécifique de la cuisine qui concerne les plats froids.

Mon rôle est d'encadrer une équipe et de veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité, de vérifier les stocks...

J'aime mon métier car il demande de la rigueur et une bonne animation de l'équipe.

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Chef de partie,
demain je peux devenir :

Second de
cuisine

Chef
cuisinier

Chef de partie



Les formations possibles

- * CAP Cuisine
- * Brevet professionnel (BP) Arts de la cuisine
- * Bac pro Cuisine
- * BTS Management en hôtellerie restauration
option B management d'unité de production culinaire
- * Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine
- * CQP Cuisinier

Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans
et par la formation professionnelle continue.
Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution :