CHEF.FE DE PARTIE

ALTERNANCE

Secteur :
Hôtels, cafés, restaurants

Affinité :
Le travail manuel
Le travail en équipe

Niveau d'étude conseillé :
BAC

Insertion professionnelle :

Perspectives d'évolution :

Le chef de partie est un cuisinier qui est **spécialisé dans un domaine précis** comme les sauces, la rôtisserie, le poisson, la pâtisserie, la boulangerie, etc. Sous les ordres du chef cuisinier, il s'occupe de l'approvisionnement en produits de sa "partie" et gère les stocks. Il supervise et coordonne une section spécifique de la cuisine et réalise ses préparations avec l'aide d'un ou plusieurs commis de cuisine. Créatif et curieux, **il est toujours à la recherche d'amélioration et d'innovation et veille à varier ses recettes.**

Les activités principales

- Approvisionnement et gestion des stocks
- Management d'équipe
- Préparation culinaire spécifique et dressage des plats

Le lieu de travail

- Restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...) et cafés

Les qualités requises

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

Les formations possibles

Niveau bac

- Brevet professionnel (BP) Arts de la cuisine
- Bac professionnel cuisine

Niveau bac +2

- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire (MHR)

Certifications

- Titre à finalité professionnelle Cuisinier

Les possibilités d'évolution

- Second(e) de cuisine
- Chef(fe) de Cuisine

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✔