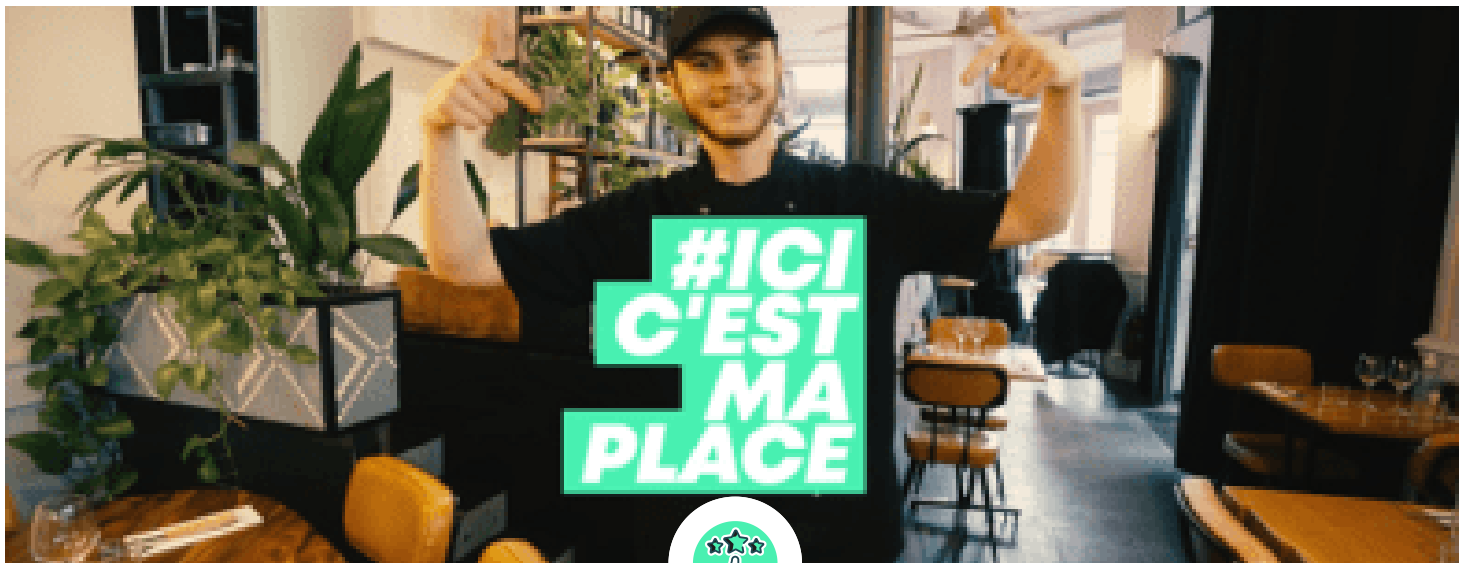


## CHEF(FE) DE PARTIE



Secteur :

➤ Hôtels, cafés, restaurants



Insertion professionnelle :



Affinité :

**Le travail manuel**  
**Le travail en équipe**



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

**BAC**

Le chef de partie est un cuisinier qui est **spécialisé dans un domaine précis** comme les sauces, la pâtisserie, le poisson, 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

- ✓ [CQP Cuisinier](#)

## Les possibilités d'évolution



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

## Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

