

Autres dénominations : Chef de partie en restauration collective / Cheffe de partie en restauration collective

Présentation du métier

Le chef de partie / La cheffe de partie est un cuisinier / une cuisinière qui s'est spécialisé(e) dans une discipline donnée : saucier, rôtiisseur, poissonnier, gardemanger, entremétier, pâtissier, boulanger.

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités (desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...).

Compétences professionnelles

- Animer, coordonner une équipe
- Appliquer un mode d'emploi, un document ou un fiche technique
- Chaîne du froid
- Conditionner des produits
- Contrôler le travail réalisé par d'autres personnes
- Dresser des plats pour le service
- Élaborer des plats cuisinés
- Entretenir, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Gammes de produits alimentaires
- Législation alimentaire
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Utiliser des équipements, du matériel et des outillages de cuisine

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve d'engagement
- Travailler en équipe
- Faire preuve de curiosité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1602 - Personnel de cuisine](#).