



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ONISEP

L'INFORMATION
POUR L'ORIENTATION

Chef / Cheffe de partie

Sauces, poissons, viandes rôties, pâtisseries, boulangerie, entremets, garde-manger... Le ou la chef/fe de partie est un cuisinier expert ou une cuisinière experte spécialisé/e dans l'élaboration d'une partie du menu. Occupant une place bien spécifique, il ou elle est recherché/e dans les grands restaurants, les établissements hôteliers ou encore la restauration collective.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1950 €**

Statuts : **Saisonnier, Statut salarié**

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centres d'intérêt : J'aime organiser, gérer, Je rêve d'un métier artistique, Je rêve de travailler à l'étranger, Je veux travailler de mes mains



© AKTO-Adobe Stock

Le métier

Veiller aux stocks

Le ou la chef/fe de partie gère les stocks, évalue les besoins et les quantités, et assure l'approvisionnement de sa partie (poisson, viande, petits pains et viennoiseries, etc.), en accord avec la direction du restaurant qui l'emploie. Il ou elle commande les produits et vérifie les livraisons. Il ou elle est garant/e de la quantité et de la qualité des produits qu'il ou qu'elle connaît bien.

Préparer les plats

Le ou la chef/fe de partie prépare, cuit et assemble les plats relevant de sa spécialité (sauces, poissons, viandes rôties, pâtisseries, boulangerie, entremets, garde-manger...). Il ou elle dresse lui-même ou elle-même les assiettes, ou en vérifie le dressage par les commis, avant leur départ en salle. En accord avec le second ou la seconde de cuisine, le ou la chef/fe de partie fait des propositions pour faire évoluer et/ou améliorer les recettes ou les plats proposés dans sa spécialité.

Manager une équipe

Le ou la chef/fe de partie exerce au sein d'une équipe importante. Cet expert ou cette experte culinaire doit souvent encadrer et manager un ou plusieurs commis de cuisine, ou des apprentis, et coordonner leur travail avec celui des autres chef/fes de partie, du ou de la chef/fe de cuisine, des serveurs et serveuses. Il ou elle veille à faire respecter les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité en cuisine. La transmission fait partie intégrante du métier.

Compétences requises

Curiosité, créativité, esprit d'équipe

Ouverture d'esprit, curiosité, créativité, sens de l'observation, sensibilité pour cuisiner des produits de saison, issus du développement agricole et alimentaire durable... permettent d'améliorer les recettes et d'en créer de nouvelles. Objectif : faire évoluer la carte et répondre aux attentes d'une clientèle variée.

Efficacité, rapidité et qualité

À l'heure du service, il est essentiel d'allier la qualité à l'efficacité et à la rapidité. Le ou la chef/fe de partie porte son attention à tous les détails et aux membres de son équipe. Elle ou il contrôle les assiettes avant leur départ en salle, afin de s'assurer que tout est parfait. Pédagogue, ce ou cette spécialiste a le goût de la transmission et sait animer une équipe.

Rigueur, organisation et ordre

Le ou la chef/fe de partie doit faire preuve de rigueur et de fiabilité. La gestion des stocks, notamment, requiert un sens des priorités et le goût des chiffres, sans oublier le sens de l'organisation et le souci de l'ordre, indispensables pour travailler en cuisine.

Où l'exercer ?

« Faire équipe »

Au sein d'une équipe, entouré/e d'autres chef/fes de partie, des commis et des apprentis, le ou la chef/fe de partie travaille sous les ordres du ou de la chef/fe de cuisine qui chapeaute toute l'équipe. Chef/fes de partie et chef/fes de cuisine travaillent ensemble à l'élaboration du menu, à la fabrication des plats et à l'encadrement des commis, des apprentis, etc. Ils ou elles doivent également respecter les consignes, notamment économiques, du management du restaurant pour lequel ils ou elles travaillent. À noter : les « communard/es » sont les chef/fes de partie qui préparent les repas pour l'ensemble de l'équipe.

Grande disponibilité

Service du midi et/ou du soir : le ou la chef/fe de partie peut avoir une grande amplitude horaire, en fonction de l'organisation du restaurant. Il ou elle doit également être présent/e pour réceptionner les denrées ou passer les commandes dès le matin. Le travail les week-ends et les jours fériés, par roulement, est également fréquent.

Concentration et rigueur

Les activités en cuisine requièrent résistance physique et sang-froid pendant les « coups de feu », périodes d'activité intense où il faut envoyer le plus de plats en salle, en veillant à tous les détails, et en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité. Le port d'une tenue individuelle d'hygiène et de protection est obligatoire.

Les études

Après la 3^e

L'accès au métier débute souvent par un CAP préparé en apprentissage. La formation continue permet ensuite de se spécialiser et de monter en grade plus rapidement.

2 ans pour préparer le CAP cuisine. 3 ans pour préparer le bac professionnel métiers de la restauration option B métiers de la cuisine ou le bac technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration). Possibilité de préparer aussi le BP (brevet professionnel) arts de la cuisine. Quelques mois pour préparer le TP (titre professionnel) commis de cuisine.

Après le bac

2 ans pour obtenir le BTS management en hôtellerie restauration, option B management d'unité de production culinaire.

CAP ou équivalent

[→ CAP cuisine](#)

[→ TP commis de cuisine](#)

bac ou équivalent

[→ Bac pro cuisine](#)

[→ Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration](#)

[→ BP arts de la cuisine](#)

bac + 2

[→ BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire](#)

Emploi et secteur

Perspectives d'évolution

Comme la plupart des métiers du secteur, le poste de chef/fe de partie offre de belles opportunités, dès que l'on accumule une certaine expérience. Les emplois se situent dans tous les types d'établissements : grandes brasseries, restaurants traditionnels ou gastronomiques, hôtels, chaînes hôtelières, voire restaurants collectifs. Les compagnies de croisières maritimes et fluviales de luxe recrutent également. Certains chefs de partie font le choix de travailler en tant que saisonniers : l'été au bord de la mer et l'hiver dans une station de ski, par exemple. Celles et ceux qui le souhaitent peuvent également postuler à l'étranger.

Un parcours hiérarchisé

Dans ce métier, on commence généralement en tant que commis ou commise de cuisine, avant de se spécialiser sur une « partie », c'est-à-dire sur un type de plat ou de préparation (poissons, grillades, pâtisseries, etc.), en fonction de son expérience et de ses affinités.

Le « plus » de la mobilité

Le ou la chef/fe de partie peut ensuite évoluer, vers un poste de second/e de cuisine, puis de chef/fe de cuisine.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

Entre 1950 et 2350 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

[Informations sur les formations, l'emploi, les métiers et salaires, offres d'emplois...](#)

[Site d'information sur les métiers et les formations du secteur hôtellerie-restauration.](#)

[Pour tout savoir sur les métiers et les formations dans le domaine du tourisme.](#)

[Site de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de l'Opco \(opérateur de compétences\) Akto, présentant des fiches-métiers, des statistiques, les tendances du secteur.](#)

[Information sur les métiers qui recrutent et sur l'alternance par l'Opco \(opérateur de compétences\) Akto.](#)

Librairie



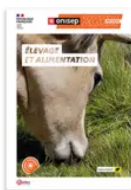
PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Paru le 12/12/2022

Broché • 12,00 €

PDF • 8,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'élevage et de l'alimentation

Paru le 12/03/2021

Broché • 4,90 € [↗](#)



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021

Broché • 4,90 € [↗](#)



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers des grands événements culturels et sportifs

Paru le 26/09/2023

Broché • 4,90 € [↗](#)



POURQUOI PAS MOI ?

Les métiers des services, spécial alternance

Paru le 17/10/2023

Broché • 4,50 € [↗](#)

Centres d'intérêt

[J'aime organiser, gérer →](#)

[Je rêve d'un métier artistique →](#)

[Je veux travailler de mes mains →](#)

Autres métiers à découvrir

Employé de restaurant (restauration collective)

Directeur de restaurant

Manager opérationnel en restauration rapide

Employé polyvalent en restauration rapide

