

CQP Pizzaiolo

En 140h dont 35h en présentiel et
105h en distanciel

RNCP37868

Niveau 3

Certificateur: CERTIFICATIONS ET
SERVICES - TOURISME
HOTELLERIE RESTAURATION
LOISIRS (CERTIDEV)

Date de publication: 19/07/2023

Objectifs:

Le pizzaiolo prépare et cuit les pizzas qui sont consommées sur place ou en vente à emporter. Il maîtrise les étapes et les techniques de préparation de la pâte à pizza, qu'elles soient manuelles ou mécaniques. Il prépare les ingrédients, conformément aux consignes de production, en privilégiant l'utilisation de produits frais et de saison.

A partir des commandes, le pizzaiolo garnit les pizzas, en fonction de recettes traditionnelles ou originales, et procède à leur cuisson dans les règles de l'art (four à bois, à gaz ou électrique). Ces activités peuvent être réalisées en présence des clients (show cooking).

Le pizzaiolo réalise des opérations de réception et de stockage des marchandises.

Il contrôle la quantité et la qualité des produits livrés (températures, aspect, état de conservation, ...). Il les range aux emplacements prévus et contrôle leurs conditions de stockage et de conservation.

Le pizzaiolo respecte et applique les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.



Bloc de compétences:

Activité 1:

RNCP37868BC01 - Relation client et production culinaire en pizzeria

Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente
Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire

Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différentes garnitures et ingrédients utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...)

Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

Activité 2

RNCP37868BC02 - Réceptionner et stocker des marchandises

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits

Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Indicateurs Les indicateurs complets sont accessibles sur
inserjeunes.education.gouv.fr

1,6%
Interruption en cours de
formation

97,2%
Satisfaction

98,7%
Réussite

Programme

Culture professionnelle, Hygiène Alimentaire, Confection de pizzas et préparations culinaires associées, Sécurité au travail, Organisation du travail, Bases de la gestion de stocks, Techniques de nettoyage, Plonge, Communication, Techniques d'accueil et de ventes, Gestion de la qualité, Gestion de la caisse, Gestion des approvisionnements.

Méthodes pédagogiques

Travaux pratiques, dégustations critiques, démonstrations culinaires, exercices d'application, jeux de rôles, apports théoriques.

Supports et moyens utilisés

Cuisine pédagogiques équipée, salle de formation, matériel informatique, support pédagogique.
Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Durée de la formation en centre de formation

35h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final, évaluations en cours de formation
A l'issue de la formation: passage du CQP sur la plateforme CERTIDEV

Lieu de la formation

La Font des Pères - 1306 chemin de Pontillaou 83330 Le BEAUSSET

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Test de vérification des pré-requis
Entretien individuel: Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat

Débouchés

Pizzaïolo, Chef pizzaïolo

Continuité de parcours

TFP commis de cuisine, TFP cuisinier

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Tarif

4800€

Financement par tous les dispositifs possible

Validation totale ou partielle des blocs

Validation d'un bloc=taux supérieur à 80%
Validation complète=validation de tous les blocs

Finançable C.P.F

Formation finançable par votre compte CPF

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h