

Bloc de compétences 1 Devenir Pizzaïolo relation client et production culinaire en pizzéria

Le métier de Pizzaïolo :

Le pizzaïolo 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 pizzaïolo 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.



Objectifs :

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Réaliser des pâtes à pizzas selon la durée voulue
- Elaborer les ingrédients pour garnir la pizza
- Façonner les pâtons et étaler les disques en 3 tailles
- Garnir et enfourner correctement
- Maîtriser les cuissons et la sortie de four

Bloc de compétences :

Activité 1 : RNCP 37868 BC 01 - 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

Programme

Les ingrédients

Découvrez les différents types de farine, levure, eau et sel et leurs caractéristiques.

Les recettes

Apprenez à réaliser différentes pâtes à pizza (pâte classique, napolitaine, etc.) en fonction du type de farine utilisée.

Le pétrissage

Maîtrisez les techniques de pétrissage pour obtenir une pâte homogène et élastique.

La fermentation

Comprenez les principes de la fermentation courtes et longues de 5 heures à 5 jours et comment la gérer pour obtenir une pâte à pizza savoureuse et digeste.

L'étalage

Apprenez à étaler la pâte à pizza à la main à la perfection pour obtenir une forme ronde et uniforme. Maîtrisez les 3 tailles.

La garniture

Découvrez les différentes techniques de garniture (les viandes, légumes et fromages) et la recette originale de la sauce tomate.

La cuisson

Apprenez à cuire vos pizzas dans un four à pizza électrique pour obtenir un résultat croustillant et savoureux.

L'enfourrage et la sortie de four.

Les recettes

- L'originale : la margherita
- La téglioia et la focaccia - pâte épaisse
- Les bases tomate
- Les bases crème fraîche
- Les bases ricotta
- Les calzones
- Les pizzas dessert
- La Socca de Nice

Exemples de réalisations salées

Margherita, hawaïenne, pesto artichaut et burrata, tomate fromage, calzone, bianca, quatre fromages, napolitaine, reine, thon

Exemples de réalisations sucrées

Banane chocolat, pommes caramel, fruits rouges

Indicateurs

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

Taux de réussite
98,9%

Taux de satisfaction
97,2%

Taux d'interruption
en cours de formation
1,6%

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application. Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil

Supports et moyens utilisés

Cuisine pédagogique équipée, matières d'œuvre, exercices pratiques.

Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz...

Les formateurs sont des experts du métier.

Public concerné et modalités d'accès

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.

Entretien individuel.

Accès à la formation selon le planning.

Durée de la formation

63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

Lieux de la formation

Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

Délai d'accès à la formation

2 mois

Evaluations

Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation

Débouchés

Pizzaïolo, chef pizzaïolo

Continuité de parcours

TFP Commis de cuisine puis TFP Cuisinier

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap
Référent handicap : 04 12 28 03 92

Certification

Validation du Bloc de compétences 1 du CQP Pizzaïolo RNCP 37868

Tarif

1750 €

Financement

Formation financable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

Contact

04 12 28 03 92

contact@astoria-academie.com