



FORMATION CQP PIZZAIOLO – RNCP 42208

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Pizzaiolo vise à former des professionnels capables de préparer, cuire et servir des pizzas dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Les apprenants acquerront les compétences nécessaires pour gérer la relation client, la production culinaire, ainsi que la réception et le stockage des marchandises.

ACTIVITES VISEES

- Accueil des clients, prise de la commande et encaissement
- Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

COMPETENCES ATTESTEES

- 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...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire
- Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client
- 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



DATE

Nous consulter



DUREE

80 heures en Centre
24 heures en Entreprise



LIEU

Ecole de Formation Rabah ZAOUI -
2 Rue Jean-François Champollion
11000 CARCASSONNE



TARIF

3640 € /participant



CONSULTEZ NOTRE SITE
www.ecole-pizza.fr



INSCRIPTION/RENSEIGNEMENT

06 24 56 09 13
04 34 42 12 85



Concept
mag
CONSTRUCTEUR DE SERVICES AMPLIÉS

FORMATION CQP PIZZAIOLO

CONTENU DE LA FORMATION

la formation est divisées en deux blocs principaux totalisant 80 de cours théoriques et pratiques et un minimum de 24 heures de période en entreprise.

Bloc 1 Relation Client et Production Culinaire en Pizzeria (64 heures)

- Accueil des clients, prise de commande et encaissement
- Techniques de communication et posture professionnelle
- Gestion des réclamations et fidélisation des clients
- Utilisation de la caisse enregistreuse et terminal de paiement
- Préparation et cuisson des pizzas
- Techniques de préparation de la pâte à pizza
- Garniture et cuisson des pizzas (four à bois, à gaz ou électrique)
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Ce bloc intègre les exigences du module transversal Hygiène et Sécurité Alimentaire, notamment dans le respect des températures de cuisson, la manipulation des ingrédients et la prévention des contaminations lors de la préparation.

Outils : Caisse enregistreuse tactile et terminal de paiement / Vidéo / Support pédagogique / Mise en situation individuelle, jeux de rôle

MODALITE EVALUATION FINALE BLOC 1 :

Mise en situation reconstituée (3h) et entretien avec le jury (10 minutes)

Bloc 2 Réceptionner et stocker les marchandises (16h)

- Réception des produits et participation à l'approvisionnement
- Méthode HACCP et gestion des documents administratifs
- Utilisation du PMS Digitalisé pour le suivi des stocks
- Rangement des produits
- Méthodes de stockage et respect des règles d'hygiène
- Techniques de conservation des denrées alimentaires

Ce bloc intègre les exigences du module transversal Hygiène et Sécurité Alimentaire, notamment lors de la réception et du stockage, où le stagiaire doit garantir la conformité des produits, le respect de la chaîne du froid et la prévention des risques de contamination.

*Outils : Plateau technique / PMS Digitalisé / Support pédagogique
Mise en situation*

MODALITE EVALUATION FINALE BLOC 2 :

Questionnaire digital de 45 minutes

SECTEURS D'ACTIVITES :

Pizzeria - Structure ambulante - Restaurant traditionnel

EMPLOIS :

Pizzaïolo(a) - Aide Cuisinier

PUBLIC

Salarié(e)s de la branche HCR

PREREQUIS

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.

ADMISSION

Test de positionnement digitalisé et entretien physique ou téléphonique

ACCESSIBILITE

Conforme aux exigences réglementaires et égales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Plateaux techniques équipés de matériel professionnels
Tenue pizzaïolo(a) - Guide pédagogique
PMS digitalisé - Caisse enregistreuse tactile et terminal de paiement
Cours théoriques et travaux pratiques - mises en situation

INTERVENANT

Rabah ZAOUÏ, Champion de France et du Monde Pizza, Maître Artisan et Maître Restaurateur

MODALITES D'EVALUATION

Mise en situation reconstituée & Entretien avec le jury (Bloc 1)
Etude de situation numérisée et questionnaire (Bloc 2)
QCM Hygiène et Sécurité alimentaire

VALIDATION

CQP PIZZAIOLO(A) - RNCP 37868

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

CODE(S) ROME :

G1604 - Fabrication de crêpes ou pizza

INDICATEURS DE RESULTATS

Taux de présentation : 100%
Taux de réussite : 95% Certification Complète - 5% certification partielle

