



CQP PIZZAIOLO

RNCP37868 Certificat de qualification professionnelle de niveau 3

Objectifs de la formation

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 de clients (show cooking).

Selon l'établissement, le pizzaiolo accueille les clients, prendre les commandes et procéder à l'encaissement, notamment pour la vente à emporter.

Dans la plupart des cas, le pizzaiolo réalise seul les différentes opérations de fabrication.

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. Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

Compétences visées

Accueil des clients, prise de la commande et encaissement

Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité de 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.

Résultats attendus

Obtention de la Certification de branche - CQP PIZZAIOLO - RNCP37868.

Description

- **Nom de la Certification** : Certification– CQP PIZZAIOLO
- **Type de Certification** : Active – CQP PIZZAIOLO inscrite au RNCP sous le code 37868 délivré par CERTIDEV
- **Durée** : Total de 133 heures, soit 84 heures à l'école + 49 heures en entreprise dont 14h en distanciel HACCP dans les centres de formation de Cap d'Ail, Nantes et Lyon.
- **Niveau de qualification** : Niveau 3
- **Statut** : Stagiaire de la formation professionnelle (formation tout au long de la vie) ou Contrat de professionnalisation
- **Frais de formation** : 2 940 € TTC
- **Frais administratifs** : aucun
- **Frais annexes** : aucun
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel à Paris
90.5% présentiel + 9.5% distanciel à Cap d'Ail, Nantes et Lyon.



Périodes de formation

1 Formation CQP PIZZAIOLO est assurée chaque mois dans tous nos centres de formation : Paris, Cap d'Ail, Nantes et Lyon.

Prise en charge

Nos formations sont éligibles au financement CPF, par les OPCO, l'AGEFICE, l'AGEFIPH, Transition Pro et France Travail.



Admission

- Maîtrise des savoirs généraux - Communication en langue française (C1-écrit et oral)
- Prérequis généraux : avoir 16 ans à la date d'entrée en formation
- Aucun prérequis en termes de diplôme mais motivation réelle pour le métier et projet professionnel recommandé
- Examen du dossier, entretien de positionnement préalable avec nos formateurs
- **Equivalences, passerelles, blocs** : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

Pièces à fournir

- Dossier d'inscription complet de l'école signé comprenant : devis, contrat de formation professionnelle, conditions de participation, programme de la formation et le règlement intérieur
- Photo d'identité
- Copie recto-verso de votre pièce d'identité valide
- Copie de l'attestation de sécurité sociale

Programme

- **Programme** : Approvisionnement et mise en place, fabrication, distribution et vente des pizzas, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel
- **BLOC 1 Relation client et production culinaire en pizzeria**
 - A.1. Accueil des clients, prise de la commande et encaissement
 - A.2. Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire
- **BLOC 2 Réceptionner et stocker des marchandises**
 - A.3 Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
 - A.4. Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail
- **Modalités d'évaluation** : Evaluation tout au long de la formation à travers la pratique et épreuves ponctuelles via des QCM. Chaque bloc de compétences de la certification est évolué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification.
Par Blocs de compétences,

Mise en situation reconstituée et entretien avec le Jury pour le Bloc 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

Etude de cas numérisée pour le Bloc 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
- **Validation de l'examen** : Convocation à M+3 pour le passage de l'Examen Final du CQP PIZZAIOLO en présentiel, organisé dans nos centres de formation et devant un Jury agréé par CERTIDEV. Composition de l'Evaluation Finale : du candidat, du formateur qui est le Référent de positionnement, du Responsable de la session finale, de l'évaluateur pédagogique et de l'expert professionnel. Elle peut se faire partiellement pour le Bloc 1 ou 2.
 - **Méthode pédagogique** : Formation basée sur la pratique et les démonstrations, théorie à l'aide de manuel de l'école et accompagnement des élèves. Parcours collectif de 3 à 10 élèves.

Points forts

- Obtention de l'Attestation HACCP Hygiène (non obligatoire dans le cadre de la certification)
- Obtention de l'Attestation AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) pour la spécialité Napolitaine, dont la tradition culinaire a été reconnue et inscrite au Patrimoine Universel de L'Unesco (chose rare).

Perspectives

Intégration sur le marché de l'emploi

Le pizzaiolo travaille dans différents secteurs de la restauration : la restauration traditionnelle, la restauration de chaîne, la restauration collective, la restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants thématiques, des brasseries, bistros, des services de traiteurs et food-trucks.

Evolution de Pizzaiolo en Chef Pizzaiolo, possibilité de formation dans les autres secteurs de la cuisine.

Possibilité de créer ou de reprendre une entreprise liée à la pizza.

Mobilité Nationale et Internationale en saison ou à l'année.

Type d'emplois accessibles : Pizzaiolo / Chef pizzaiolo

Code(s) ROME : G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas

Statistiques



École Française de Pizzaiolo – Institut de la Cuisine Italienne

83 avenue du 3 Septembre – 06320 Cap d'Ail

TEL : 04 93 78 02 02 – MAIL : info@efpizza.com