ÉCOLE FRANÇAISE DE PIZZAIOLO
FORMATION ET CERTIFICATION PROFESSIONNELLE DE PIZZAIOLO ET CUISINE ITALIENNE

PIZZA EXPERT**

***Bloc 1 du RNCP37868* Certificat de qualification professionnelle de niveau 3**

Objectifs de la formation CQP PIZZAIOLO

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 règlementaires 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.

Objectif de la formation Pizza Expert**

La formation **"**Pizza Expert - 2ème étoile*" est ouverte aux pizzaiolos confirmés et aux anciens élèves notamment ceux ayant obtenus la validation du Bloc N°2 du RNCP37868. Niveau supérieur adapté aux pizzaiolos de métiers.

L'objectif est **de** renforcer leurs connaissances en élargissant la gamme de produits qu'ils proposent à leur clientèle.

Le parcours collectif comprend 5 heures de théorie et 30 heures de pratique.
On recense 150 à 200 disquage en moyenne pour cette formation. Cette formation est dense et intense.
Il s'agit de notre formation complémentaire (supérieure) et avec cela nos élèves peuvent diversifier leur carte et leur clientèle.

Compétences générales visées

Cette formation a pour but le travail de la vitesse, de la qualité**,** des empâtements indirects ainsi que le travail des garnitures et présentations des pizzas de niveau supérieur.

Résultats attendus

Validation du Bloc N°1 de la Certification de branche - CQP PIZZAIOLO - RNCP37868.

Description

- **Nom de la Certification Finale :** Certification– CQP PIZZAIOLO
- **Type de Certification :** Active – CQP PIZZAIOLO inscrite au RNCP sous le code 37868 délivré par CERTIDEV
- **Durée :** Total de 42 heures, soit 35 heures à l'école + 7 heures en entreprise
- **Niveau de qualification :** validation du Bloc de compétence N°1 du RNCP37868
- **Statut :** Stagiaire de la formation professionnelle (formation tout au long de la vie) ou Contrat de professionnalisation
- **Frais de formation :** 1 470 € TTC
- **Frais administratifs :** aucun
- **Frais annexes :** aucun
- **Modalité pédagogique :** 90% présentiel

Périodes de formation

1 Formation PIZZA EXPERT* - Bloc 1 du RNCP37868 est assurée minimum chaque mois dans nos centres de formation,

Cap d'Ail, Nantes et Lyon et en alternance d'un mois sur deux avec la PIZZA NAPOLITAINE**- AVPN sur le centre de Paris.

Prise en charge

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

Admission

• Maitrise des savoirs généraux - Communication en langue française (C1-écrit et oral)

Prérequis généraux : -avoir obtenu la validation du Bloc N°2 du RNCP37868 – CQP PIZZAIOLO

ou -une expérience professionnelle avérée dans la pizza

-avoir 16 ans à la date d'entrée en formation

• Aucun prérequis en termes de diplôme mais expérience professionnelle réelle dans le métier
• 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 général

- **BLOC 1 Relation client et production culinaire en pizzéria**
  - 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

- **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 évalué de manière autonome et la certification Finale est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification.
  Pour le Bloc 1, Mise en situation reconstituée et entretien avec le Jury pour le Bloc 1 :
  RNCP37868BC01 - RELATION CLIENT ET PRODUCTION CULINAIRE EN PIZZÉRIA
  -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

- **Méthode pédagogique :** Formation basée sur la pratique et les démonstrations (29 heures), la théorie (6 heures) à l'aide de manuel de l'école et accompagnement des élèves. Parcours collectif de 3 à 10 élèves.

- **Validation:** Evaluation partielle pour le Bloc 2. Elle s'inscrit dans un parcours en continu dont la finalité est la validation des 2 blocs de compétences RCNP37868BC02 et RNCP37868BC01.

Programme détaillé de la formation

Aspects techniques et pratiques (30 heures) :

- Utilisation de farines Fortes
- Méthodes d'empâtement indirect (poolish)
- Autolyse
- Empâtement au levain mère
- Empâtement avec mélange de farine (soja, semoule)
- Empâtement BIGA
- Fougasse
- Utilisation du malt
- Façonnage en chapeau mexicain
- Travail de la vitesse de façonnage de 2 à 5 pizzas
- Sauce tomate fraîche
- Sauce tomate classique
- Création de plus de 35 recettes originales comme la pizza Volcano
- Création de nouvelles bases à la place de la tomate
- Travail d'ingrédients spécifiques
- Travail sur la présentation de la pizza
- Panna cotta
- Les pizzas dessert

- 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

Aspects théoriques (5 heures) :

- Le levain mère
- Le poolish
- Le malt
- Mélanges de farines (soja et semoule)
- Cuisson / pré-cuisson de la pâte épaisse
- Cuisson pâte fine

Stage en entreprise :

- La recherche du stage est à la charge de l'élève.
- Une convention tripartite en double exemplaire est fournie pour valider l'accord entre l'école, le tuteur et l'élève.
- Le stage ne donne pas lieu à une rémunération, ni par le tuteur, ni par l'école.
- Le stage doit être une mise en situation réelle sur le poste de travail de pizzaiolo au sein d'une structure encadré par un professionnel.
- Le stage doit durer 7h soit l'équivalent d'une journée en temps plein,
- les heures peuvent être répartie sur plusieurs jours en cas de service assuré uniquement le soir en pizzeria ou en camion

L'école préconise d'effectuer ce stage dans un délai de 15 jours maximum à l'issue de la formation.

Points forts

- Obtention de l'Attestation de l'Ecole Francaise de Pizzaiolo.
- Validation du Bloc N°1 de la Certification de branche - CQP PIZZAIOLO - RNCP37868.
- Pour les élèves détenteurs du Bloc N°2 : possibilité de passage de l'Examen Final pour obtention de la Certification de qualification professionnelle de niveau 3, CQP – PIZZAIOLO.

Perspectives

***La Certificat de qualification professionnelle de niveau 3 - PIZZAIOLO**

La formation **"Pizza Expert- 2ème étoile*"** s'inscrit dans un parcours en continu.
La finalité est la validation des 2 blocs de compétences RCNP37868BC02 et RNCP37868BC01.

L'Ecole s'engage à accompagner ses élèves vers le passage de l'examen Final du CQP PIZZAIOLO, dont la **validation de l'examen** se déroule comme suite :

Convocation à M+3 pour le passage de l'Examen Final jusqu'à l'obtention 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.

Après le passage de l'examen Final, votre dossier sera examiné par CERTIDEV lors d'une commission, qui vous remettra la certification.

,

***Intégration sur le marché de l'emploi**

Le pizzaiolo travaille dans différents secteurs de la restauration : la restauration traditionnelle, la restauration de chaine, la restauration collective, la restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants thématiques, des brasseries, bistrots, 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 : Pizzaïolo / Chef pizzaïolo

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

Statistiques

100%
de réussite

98%
de stagiaires satisfaits

80%
d'employeurs satisfaits

100%
Taux d'obtention des CQP de l'EFP

86%
Taux d'obtention des CQP nationaux

57%
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois

22%
Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans

École Française de Pizzaïolo – Institut de la Cuisine Italienne
83 avenue du 3 Septembre – 06320 Cap d'Ail
TEL : 04 93 78 02 02 – MAIL : info@efpizza.com