



PIZZA PRO*

Bloc 2 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 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.

Objectif de la formation Pizza Pro*

L'objectif de la formation "Pizza Pro - 1ère étoile*" est l'apprentissage des bases techniques et théoriques de la fabrication de la pizza. Le parcours collectif comprend 6 heures de théorie et 29 heures de pratique.

On recense 150 à 200 disquage en moyenne pour cette formation et 4 recettes différentes de pâtes à pizza sont enseignés.

Enfourner et défourner des pizzas de garnitures classiques.

Cette formation est dense et complète.

Il s'agit de notre formation de base et avec cela nos élèves peuvent intégrer le marché de l'emploi, créer ou reprendre une entreprise liée à la pizza.

Compétences générales 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

Validation du Bloc N°2 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°2 du RNCP37868
- **Statut** : Stagiaire de la formation professionnelle (formation tout au long de la vie) ou Contrat de professionnalisation
- **Frais de formation** : 1 645 € TTC
- **Frais administratifs** : aucun
- **Frais annexes** : aucun
- **Modalité pédagogique** : 90% présentiel



Périodes de formation

1 Formation PIZZA PRO* - Bloc 2 du RNCP37868 est assurée minimum 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 général

- **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 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 2, Etude de cas numérisée :
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
- **Méthode pédagogique** : Formation basée sur la pratique et les démonstrations (29 heures), la théorie (6 heures) à l'aide de manuels 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 (29 heures) :

- Fabrication de la pâte à pizza à la main
- Fabrication de 4 empâtements au pétrin
- Fabrication d'un empâtement de pizza type traiteur
- Fabrication de fougasses et petits pains pizzeria
- Utilisation de différentes farines
- Utilisation de la levure
- La panification et la fermentation
- La fabrication des pâtons
- La mise en forme des disques au rouleau
- La mise en forme des disques à la main
- Le travail des pelles à pizza
- Les modes de cuisson et leur gestion
- Al taglio : empâtement à la romaine (cuisson et pré-cuisson)
- La gestion de ses pâtons dans le temps
- Utilisation des réfrigérateurs
- L'organisation du travail
- La mise en place
- 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

Aspects théoriques (6 heures) :

- Histoire de la pizza
- Choisir sa farine adaptée à sa production :
- Connaître le type, la force, l'hydratation, la fermentation, la conservation, les avantages de sa farine
- Choisir sa levure et l'action de celle-ci :
- Apprendre à maîtriser la fermentation de sa pâte, tableau d'utilisation des levures
- Connaître l'utilisation de l'eau
- Choisir les autres produits entrant dans la confection de la pizza
- Les recettes
- Le matériel du pizzaiolo (four, pétrin, ...)
- Les 10 règles du pizzaiolo
- La liste de marché
- Les températures de cuisson
- Chronologie d'empâtement
- Poids des pâtons
- Questions / réponses et QCM
- Aspect commercial et juridique (pizzas à emporter, livraison à domicile, restaurant / pizzeria, le menu ...)

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.

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

Points forts

- Obtention de l'Attestation de l'Ecole Française de Pizzaiolo.
- Validation du Bloc N°2 de la Certification de branche - CQP PIZZAIOLO - RNCP37868.

Perspectives

*La Certificat de qualification professionnelle de niveau 3 - PIZZAIOLO

La formation "Pizza Pro - 1ère étoile*" s'inscrit dans un parcours en continu. La validation du Bloc permet d'accéder à la formation supérieure Bloc 1 du RNCP37868. La finalité est la validation des 2 blocs de compétences RCNP37868BC02 et RCNP37868BC01.

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 CERTIDDEV.

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 CERTIDDEV lors d'une commission, qui vous remettra

*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, bistrot, 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