



# CQP Pizzaiolo

## Description

---

- **Durée** : 168 heures
- **Type de diplôme** : Certification active
- **Niveau de qualification** : sans équivalence de niveau
- **Statut** : Stagiaire de la formation professionnelle (formation tout au long de la vie) ou Contrat de professionnalisation
- **Frais de formation** : 3 675€
- **Frais annexes** : tenue professionnelle (environ 150€)
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel

## Admission

---

- Maîtrise des savoirs généraux - minimum degré 2 de la communication en langue française (C1-écrit et oral) et de la compétence mathématiques (C2),
- Aucun prérequis en termes de diplôme mais motivation réelle pour le métier
- Examen du dossier, entretien de positionnement et test écrit de notions mathématiques élémentaires et d'expression écrite

## Pièces à fournir

---

- CV
- Lettre de motivation
- Copie recto-verso de votre pièce d'identité valide
- Copie du dernier diplôme

## Programme

---

**Programme** : Approvisionnement et mise en place, fabrication, distribution et vente des pizzas, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel

**Modalités d'évaluation** : Evaluation tout au long de la formation et épreuves ponctuelles terminales.

Le CQP comporte 8 blocs de compétence :

- **Bloc 1** : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- **Bloc 2** : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- **Bloc 3** : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- **Bloc 4** : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- **Bloc 5** : Réaliser les préparations culinaires de base froides
- **Bloc 6** : Promouvoir une offre de service
- **Bloc 7** : Gérer l'encaissement
- **Bloc 8** : Confectionner des pizzas

## Perspectives

---

**Débouchés professionnels** : Le titulaire du CQP se destine à des fonctions de Pizzaiolo, aide-cuisinier, cuisinier dans le secteur de l'alimentation artisanale ou non. Il peut également travailler à son compte en tant que chef d'entreprise

Inscrivez-vous

