



CQP Pizzaiolo

Description

- **Durée** : 336 heures en tout, soit 210 heures à l'école, 126 heures en entreprise
- **Alternance** : 3 jours à l'école, 2 jours en entreprise
- **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** : 3 900 € TTC
- **Frais administratifs** : 60 € TTC
- **Frais annexes** : tenue professionnelle (environ 150€ TTC)
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel



Périodes de formation

- Du 13 novembre 2023 au 2 février 2024
- Ou
- Du 7 février 2024 au 12 avril 2024

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
- **Le CQP comporte 8 blocs de compétences**
 - 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
- **Modalités d'évaluation** : Evaluation tout au long de la formation (en centre et entreprise) et épreuves ponctuelles terminales
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences

Perspectives

Débouchés professionnels : 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