CQP Pizzaïolo

Description

- **Type diplôme :** Certification de Niveau 3 inscrite au RNCP sous le code 42208 et délivré par délivré par les Certifications et services – tourisme hôtellerie restauration loisirs (CERTIDEV)
- **Durée :** 217 heures en tout, soit 147 heures à l'école, 70 heures en entreprise
- **Alternance :** 6 semaines à l'école, 2 semaines 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 : 2 940 € TTC**
  A partir du 1er janvier 2027, les frais de formation seront portés à 3 234 € TTC
- **Frais administratifs :** 100 € TTC
- **Frais annexes :** tenue professionnelle à 175 € TTC
- **Modalité pédagogique :** 100% présentiel
- **Réussite en 2025-2026 :** 4 promotions, 26 stagiaires, 92% de réussite à l'examen et 8% de réussite partielle

Périodes de formation

Trois périodes au choix :

- 17 novembre 2026 au 7 janvier 2027
- 19 janvier 2027 au 11 mars 2027
- 16 mars 2027 au 5 mai 2027

Admission

• Formation accessible à toute personne majeure, porteuse de projet professionnel et titulaire d'une pièce d'identité en cours de validité.
• Maitrise 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 et test écrit de positionnement
• **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

• 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

- **BLOC 1 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…)

- **BLOC 2 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

- **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 Pizzaïolo, aide-cuisinier, cuisinier dans le secteur de l'alimentationartisanale ou non. Il peut également travailler à son compte en tant que chef d'entreprise

Inscription