RNCP37868BC02
Bloc 2 - CQP Pizzaïolo

En 63h dont 21h en présentiel et 42h en distanciel

RNCP37868
Niveau 3
Certificateur: CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)
Date de publication: 19/07/2023

Objectifs:

Le pizzaïolo 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 des clients (show cooking).
Le pizzaïolo 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 pizzaïolo respecte et applique les conditions règlementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Bloc de compétences:

Activité 2
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

Indicateurs — Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

1,6%	97,2%	98,7%
Interruption en cours de formation	Satisfaction	Réussite

TKL Forma – Centre affaire St Max – 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume
Mail : contact@tklforma.com Site Internet : tklforma.com Tel : 04 89 110 114
CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 La Croix Valmer
Mail : contact@cfa3caps.fr Site internet : cfa3caps.fr Tel : 04 89 110 125
RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Numéro UAI : 0831781K (Maj : V8 du 23/04/2025)

Programme
Culture professionnelle, Hygiène Alimentaire, Confection de pizzas et préparations culinaires associées, Sécurité au travail, Organisation du travail, Bases de la gestion de stocks, Techniques de nettoyage, Plonge, Communication, Techniques d'accueil et de ventes, Gestion de la qualité, Gestion de la caisse, Gestion des approvisionnements.

Méthodes pédagogiques
Travaux pratiques, dégustations critiques, démonstrations culinaires, exercices d'application, jeux de rôles, apports théoriques.

Supports et moyens utilisés
Cuisine pédagogiques équipée, salle de formation, matériel informatique, support pédagogique.
Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis
La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Durée de la formation en centre de formation
21h

Modalités d'évaluation
Test de positionnement initial et final, évaluations en cours de formation
A l'issue de la formation: passage du bloc sur la plateforme CERTIDEV

Lieu de la formation
À définir

Délai d'accès à la formation
1 mois

Modalités d'accès
Test de vérification des pré-requis
Entretien individuel: Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat

Débouchés
Pizzaïolo, Chef pizzaïolo

Continuité de parcours
TFP commis de cuisine, TFP cuisinier

Accessibilité PMR
Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification
Oui

Tarif
1750€

Financement par tous les dispositifs possible

Validation d'un seul bloc

Finançable C.P.F
Formation finançable par votre compte CPF

Contact
Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h