

Bloc de compétences 2 Réceptionner et stocker des marchandises + HACCP

CQP Pizzaiolo

RNCP 37868

Niveau 3

Certificateur : CERTIFDEV

Date de publication :

19/07/2023

Le métier de Pizzaiolo :

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 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).



Objectifs :

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Identifier les fondamentaux de la réglementation et les obligations des professionnels en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène fondées sur les 7 principes de la méthode HACCP
- Analyser les risques (physiques, chimique et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Identifier le monde microbien
- Identifier le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire conformément à la réglementation en vigueur
- Déterminer la méthode de réalisation du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Accompagner l'encadrement dans l'élaboration de son Plan de Maîtrise Sanitaire
- Rendre le personnel capable de mettre en œuvre les procédures et les bonnes pratiques décrites dans le Plan de Maîtrise Sanitaire

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

Programme

- Réceptionner et stocker des marchandises
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits (contrôle à réception)
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage (cadencier de commande)
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets (FIFO) et hauteur de stockage
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits (les différents frigos)
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité (gestes et postures)
- La réglementation et formation HACCP alimentaire
- Le plan de maîtrise sanitaire et les différents documents de contrôle et traçabilité
- L'utilisation du Pack hygiène

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur www.inserjeunes.education.gouv.fr

Taux de réussite
98,9%

Taux de satisfaction
97,2%

Taux d'interruption
en cours de formation
1,6%

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application. Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil

Supports et moyens utilisés

Cuisine pédagogique équipée, matières d'œuvre, exercices pratiques. Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz... Les formateurs sont des experts du métier.

Public concerné et modalités d'accès

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. Entretien individuel. Accès à la formation selon le planning.

Durée de la formation

63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

Lieux de la formation

Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

Délai d'accès à la formation

2 mois

Evaluations

Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation

Débouchés

Pizzaïolo, chef pizzaïolo

Continuité de parcours

TFP Commis de cuisine puis TFP Cuisinier

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap
Réfèrent handicap : 04 12 28 03 92

Certification

Validation du Bloc de compétences 2 du CQP Pizzaïolo
RNCP 37868

Tarif

1750 €

Financement

Formation finançable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

Contact

04 12 28 03 92
contact@astoria-academie.com