

### PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Pizzaiolo et valider le CQP Pizzaiolo (certification de niveau 3). Certification professionnelle délivrée par CERTIDEV. La formation permet de maîtriser 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

- ▶ **Débouchés métiers** : Chef pizzaiolo, Pizzaiolo restauration traditionnelle, la restauration de chaîne, la restauration collective, la restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants thématiques, des brasseries, bistros, des services de traiteurs et food-trucks.
- ▶ **Suite de parcours possible** : TP cuisinier en restauration collective, CAP Cuisine, CAP pâtissier
- ▶ **Equivalences /Passerelles** : <https://www.francecompetences.fr/recherche/RNCP/31329>

#### Prérequis

Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Non concerné

### MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date :	Heure :	Date :	Heure :
Les mardis de l'ACPM	09h00	Entrées & sorties permanentes	Nous consulter

- | Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours
- | Durée totale : 280 heures
- | Rythme hebdomadaire : En continu

- | Formation en milieu professionnel :
- | Entrées/Sorties permanentes

#### Intervenants, Matériels et Equipements

##### Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

##### Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m<sup>2</sup> dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources
- Salles informatiques

#### Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

#### Modalités d'évaluation aux examens

- Entretien  Tests  Mise en situation  Contrôle continu
- Nombre d'apprenants en 2023 : **Nouveau Titre**
- Taux de réussite aux validations en 2023 : **Nouveau Titre**
- Note de satisfaction apprenants en 2023 : **Nouveau Titre**
- Taux d'insertion professionnelle en 2023 : **Nouveau Titre**
- Taux d'insertion dans le métier visé en 2023 : **Nouveau Titre**
- Taux de rupture en 2023 : **Nouveau Titre**
- Taux d'interruption en 2023 : **Nouveau Titre**
- Taux de poursuite d'étude en 2023 : **Nouveau Titre**
- Valeur ajoutée en 2023 : **Nouveau Titre**

#### Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | [hra@acpm.eu](mailto:hra@acpm.eu)

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

**Handicap** : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



## MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

Délais d'inscription : 2 semaines	 : Adaptation pédagogique possible
Recrutement :	
- Test des connaissances générales	<input checked="" type="checkbox"/>
- Test des connaissances techniques	<input checked="" type="checkbox"/>
- Mise en situation	<input checked="" type="checkbox"/>
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs	<input checked="" type="checkbox"/>
Documents à fournir : Nous consulter.	
Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément	<input checked="" type="checkbox"/>

**IMPORTANT** Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le CQP PIZZAIOLO (diplôme du Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion). La dispense de blocs de compétences est possible sur présentation de justificatifs.

	Heures	Tarif
<b>COMPÉTENCES #1 – RNCP37868BC01 - Relation client et production culinaire en pizzeria</b>		
Développer les compétences professionnelles pour prendre une commande, communiqué avec des clients et réaliser une vente	7h	126€
Préparer et effectuer les opérations d'encaissement auprès des clients et finaliser la prestation	7h	126€
Préparer et nettoyer son poste de travail, appliquer les règles de sécurité et de santé au travail	7h	126€
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...)	35h	630€
Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client	35h	630€
<b>Total du bloc de compétences</b>	<b>91 h</b>	<b>1638€</b>

### COMPÉTENCES #2 – RNCP37868BC02 - Réceptionner et stocker des marchandises

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits	7h	126€
Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage	14h	252€
Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets	7h	126€
Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits	14h	252€
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	7h	126€
<b>Total du bloc de compétences</b>	<b>49h</b>	<b>882€</b>

### Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation

Délivrance du CQP Pizzaiolo sous condition de validation des examens et de la période de formation en entreprise

	Total heures	Total Prix
<b>Total Formation</b>	<b>140 h</b>	<b>2520€</b>

Note : Cette formation peut être prise en charge par Pôle Emploi ou la Région, sous conditions d'éligibilité.

Financement Contrat Apprentissage

Financement CPF

