

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 es 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 p 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/37868/>

Prérequis

Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Le candidat doit être en capacité de lire, rédiger comprendre des écrits simples.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date :	Heure :	Date :	Heure :
Les mardis de l'ACPM	10h00	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 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources
- Salles informatiques

Modalités pédagogiques

- | | |
|---|-------------------------------------|
| Enseignement théorique et pratique en présentiel | <input checked="" type="checkbox"/> |
| PAE Pratique d'Application en Entreprise | <input checked="" type="checkbox"/> |
| FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone | <input type="checkbox"/> |
| FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone | <input type="checkbox"/> |
| Session de regroupement (enseignement à distance) | <input type="checkbox"/> |

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Nombre d'apprenants en 2024 : 0

Taux de réussite aux validations en 2024 : pas de session

Note de satisfaction apprenants en 2024 : pas de session

Taux d'insertion professionnelle en 2024 : pas de session

Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : pas de session

Taux de rupture en 2024 : pas de session

Taux d'interruption en 2024 : pas de session

Taux de poursuite d'étude en 2024 : pas de session

Valeur ajoutée en 2024 : pas de session

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | 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
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

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 (certification professionnelle de la branche CERTIDEV) La dispense de blocs de compétences est possible sur présentation de justificatifs. Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification.

	Heures	Tarif
COMPÉTENCES #1 – RNCP37868BC01 - Relation client et production culinaire en pizzeria		
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€
Total du bloc de compétences	91 h	1638€

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€
Total du bloc de compétences	49h	882€

Période de Formation obligatoire

Période de formation obligatoire en entreprise	70h	
--	-----	--

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation Modalités d'évaluation : Mise en situation reconstituée & Entretien avec le jury Etude de situation numérisée et questionnaire. Délivrance du CQP Pizzaiolo sous condition de validation des examens et de la période de formation en entreprise

	Total heures	Total Prix
Total Formation	140 h	2520€
Période de Formation Obligatoire en Entreprise	70 h	

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

Contrat de professionnalisation



Financement CPF