

# Certificat de qualification professionnelle pizzaiolo

CQP

CPF

CERTIFICATION

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

À l'issue de la formation, le titulaire du CQP pizzaiolo sera capable d'assembler et cuire des produits culinaires spécifiques constitutifs d'une pizza selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il pourra effectuer la vente et la livraison des produits préparés.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Assurer la chaîne des opérations de fabrication de pizzas depuis l'approvisionnement jusqu'à la distribution. Réaliser la fabrication et cuisson de pizzas au four à bois, à gaz, ou électrique. Concevoir éventuellement de nouveaux produits. Faire, le cas échéant, le service ou la vente directe.

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation Alternance

### Public cible

Tout public désirant maîtriser les techniques du métier de pizzaiolo.

### Durée

910 Heures dont 195 Heures(s) en centre 715 Heures(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

#### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Programme

### Module 1 - Approvisionnement et mise en place

Évaluer les quantités de produits et d'ingrédients à commander  
Réceptionner, vérifier et stocker les matières premières et les ingrédients  
Réaliser la pâte dans le respect de la température du mix et de la durée de vie de la pâte  
Préparer des ingrédients

Réaliser la casquette en fonction du nombre de couverts estimé

Découper des pâtons manuellement ou à la machine

Réaliser du boulage - Stocker des pâtons dans les bacs

### Module 2 - Fabrication

Allumer et nettoyer le four à bois

Fleurer et étaler des boules de pâte - Préparer les abaisses en nombre

Étaler la sauce " en escargot " (en spirale)

Peser les ingrédients à l'estime ou avec un instrument

Répartir les ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques

Vérifier et maintenir la température du four

Enfourner et disposer en fonction de la température du four - Surveiller la cuisson

### Module 3 - Distribution et vente

Accueillir la clientèle - Prendre la commande au téléphone

Emballer en carton pour la vente à emporter - Mettre sur plateau pour service direct

Vendre, encaisser

### Module 4 - Hygiène, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel

Nettoyer les mains et brosser les ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination

Conditionner et stocker des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit

Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire

Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux

Utiliser et stocker les produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

## Contacts



**SERVICE développement et promotion**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Sens du travail d'équipe / Bonne résistance physique/ Goût des contacts humains / Souci de l'hygiène / Méthode et organisation / Adaptation aux exigences des établissements de l'hôtellerie restauration (horaires décalés, travail le dimanche et jours fériés)

### Modalités de recrutement

Rendez-vous avec une conseillère de formation Test de positionnement Signature du contrat

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique ↔ **Niveau de sortie** : Niveau V (CAP)

## Le parcours de formation

### Type de parcours

parcours modularisé

### Modalités d'évaluation

évaluation en centre de formation et en entreprise tout au long de la formation, en lien avec les exigences du référentiel professionnel

### Certification

Certificat de qualification professionnelle pizzaiolo

### Modalités d'entrée

Tout public sorti de formation initiale. Demandeur d'emploi. Salarié.

## Complément d'information

**Code CPF** : Salarié: 131856, Demandeur d'emploi: 131856

**Code RNCP**: 12057

Date et mise à jour des informations : 08/01/2019