



CQP Pizzaiolo

Durée et dates :

574 heures :
294 heures centre
280 heures entreprise

Du 8 octobre 2018
au 12 février 2019

Groupe minimum 8 personnes

Action financée par la Région
Nouvelle Aquitaine, cofinancée
par le Fonds Social Européen

Contacts :

Laurence GOULPEAU
Conseillère Emploi Formation
☎ : 05 45 90 13 25
laurence.goulpeau@cifop.fr

Angélique POULY
Assistante Emploi Formation
☎ : 05 45 90 13 76
angelique.pouly@cifop.fr



CONTEXTE



PUBLIC VISE

Demandeurs d'emploi, inscrits à Pôle Emploi, orientés par le réseau des conseillers habilités par la Région Nouvelle Aquitaine : Pôle emploi, réseau des Cap Emploi, Missions Locales, les PLIE, les départements...) et qui ont validé un projet professionnel dans le métier de Pizzaiolo.

PREREQUIS

Maîtriser les savoirs de base : Savoir lire, écrire, compter

OBJECTIFS

Acquérir les techniques et le savoir-faire indispensable au métier de Pizzaiolo avec mise en pratique
Avoir les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité alimentaire en restauration
Avoir les bonnes pratiques de démarche HACCP
Prévenir les risques professionnels
Accueillir les clients et réaliser le service dans de bonnes conditions
Suivre et fidéliser sa clientèle
Promouvoir les produits de son entreprise
Gérer efficacement les prix et coûts de revient
Réaliser les desserts typiques en pizzeria

METHODE PEDAGOGIQUE

Méthodes actives centrées sur l'acquisition des compétences professionnelles (techniques et comportementales) et l'acquisition des connaissances nécessaires à la fabrication des pizzas. Le face à face constant avec le formateur permet un ajustement immédiat.

Les stagiaires évolueront dans un laboratoire de fabrication et dans notre salle de restaurant dédiée au service.

PROGRAMME



APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE DU POSTE DE FABRICATION DE PIZZAS, REALISATION DES GARNITURES (56H)

- Evaluer les quantités d'ingrédients à commander
- Réceptionner, vérifier et stocker les marchandises
- Réaliser la pâte dans le respect de la température du mix et de la durée de vie de la pâte.
- Fabrication des bases pour garniture simple
- Fabrication des sauces tomates
- Fabrication des bases pour garniture élaborée

REALISATION DES PIZZAS (56H)

- Allumer et nettoyer le four
- Fleurer et abaisser les boules de pâtes en nombre
- Etaler de la sauce "en escargot", quantifier les ingrédients nécessaires
- Les répartir en fonction de la commande et dans le respect des fiches techniques.
- Vérifier la température du four, enfourner et surveiller la cuisson des pizzas

LES DESSERTS (7H)

- Initiation aux desserts italiens
- Les coupes glacées

DISTRIBUTION ET VENTE DE PIZZAS (42H)

- Mise en place de la salle
- Accueillir la clientèle
- Prendre des commandes à table et par téléphone
- Assurer le service à table
- Dresser sur assiettes et/ou emballer pour la vente à emporter
- Facturation, encaissement et prise de congé

NETTOYAGE ET REMISE EN ETAT DES LOCAUX ET DES MATERIELS (21H)

- Conditionner et stocker les denrées alimentaires selon leurs spécificités
- Nettoyer le matériel et les locaux en respectant les différents protocoles
- Utiliser et stocker les différents produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

HACCP, HYGIENE, SECURITE ET RISQUES (35H)

- Les aliments
- Les contaminations des aliments
- Les facteurs de contamination et les bonnes pratiques d'hygiène
- Présentation schématique de la réglementation

GESTION (28H)

- Elaboration d'une fiche de prix de revient
- Notion de marges, de ratios
- Etablissement d'une fiche de caisse

COMMUNICATION ET CONNAISSANCE DU SECTEUR (21 H)

- La construction de l'argumentaire et fidélisation de la clientèle
- Promotions des ventes
- La construction d'une fiche, carte, publicité
- Historique et évolution : l'histoire de la pizza et de la cuisine italienne

TRE (28H)

- Recherche de stage
- Mener une recherche d'emploi structurée en utilisant les outils numériques
- Connaître ses atouts, se présenter, se valoriser
- Construire le parcours d'accès à l'emploi

VALIDATION



CQP : **Certificat de Qualification Professionnelle PIZZAIOLO**

Code RNCE : 12057

Délivré par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de l'Industrie Hôtelière

Le : 04/09/2018

