

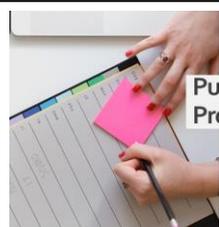
C.Q.P. PIZZAÏOLO

350 heures de formation dont 140 heures en Entreprise



VALIDATION

- ✓ C.Q.P. PIZZAÏOLO (Code CPF :293734)



Public concerné & Prérequis

Le CPF de transition est accessible au salarié en CDD, durant son CDD ou pendant une période de chômage.

Le demandeur doit se prévaloir d'une ancienneté, en qualité de salarié, de 24 mois, consécutifs ou non, au cours des 5 dernières années, dont 4 mois en CDD, consécutifs ou non, au cours des 12 derniers mois.



Modalités d'Évaluations

- ✓ Observation en situation de travail réelle ou au cours d'une mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas.
- ✓ Attestation de la DRAAF
- ✓ Examen final



Objectifs Pédagogiques

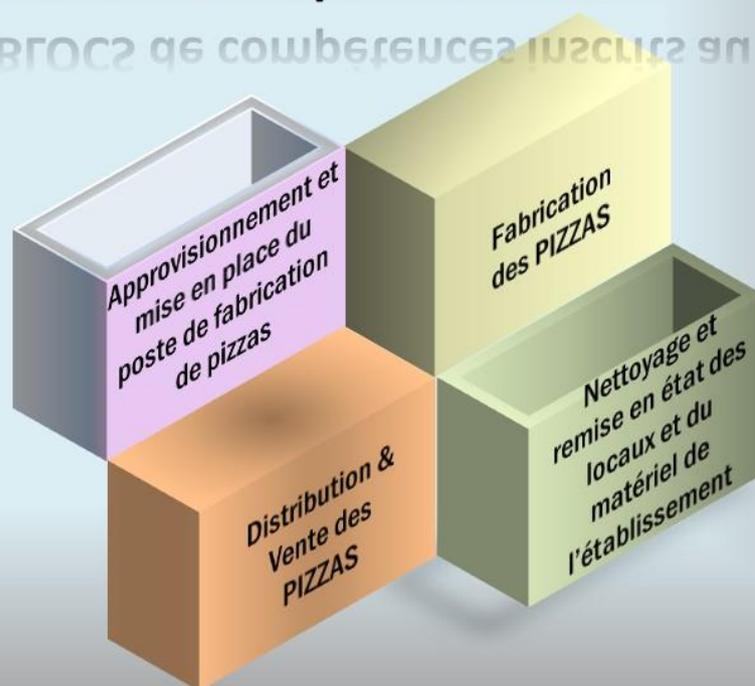
- ✓ Permettre aux apprenants d'accéder au métier de PIZZAÏOLO en s'appuyant sur 4 activités essentielles :
 - Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication
 - Fabrication
 - Distribution et vente
 - Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement.

Moyens & Modalités Pédagogiques et Techniques



- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire de cuisine
- ✓ Alternance de cours théoriques et pratiques
- ✓ Sensibilisation au Développement Durable
- ✓ Stages d'application en entreprise

Le C.Q.P. PIZZAÏOLO s'articule autour de 4 BLOCS de compétences inscrits au RNCP



PROGRAMME



APPROVISIONNEMENT & MISE EN PLACE

- Évaluation des quantités de produits et d'ingrédients à commander,
- Réception, vérification et stockage des matières premières et des ingrédients
- Réalisation de la pâte dans le respect, la température du mix et de la durée de la pâte
- Préparation des ingrédients
- Réalisation de la casquette en fonction du nombre de couverts estimés
- Découpe des pâtons manuellement ou à la machine
- Réalisation de boulage
- Stockage des pâtons dans les bacs.



FABRICATON DES PIZZAS

- Allumage et nettoyage du four à bois
- Fleurage et étalement des boules de pâtes
- Préparation des abaisses en nombre
- Étalement de la sauce « en escargot » (en spirale)
- Pesage des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Vérification et maintien de la température du four
- Entourage et disposition en fonction de la température du four
- Surveillance de la cuisson (rotations répétées si four à bois)



DISTRIBUTION & VENTE DES PIZZAS

- Accueil de la clientèle
- Pris de commande au téléphone
- Emballage en carton pour vente à emporter
- Mise sur plateau pour service direct
- Vente, encaissement



NETTOYAGE & REMISE EN ÉTAT DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL DE L'ÉTABLISSEMENT

- Nettoyage des mains et brossage des ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination
- Conditionnement et stockage des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit
- Surveillance de la propreté de la tenue vestimentaire
- Nettoyage du matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur
- Utilisation et stockage des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.