



# Relation client et production culinaire en pizzeria

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Accueil des clients, prise de la commande et encaissement
- Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

## CONTENU DE LA FORMATION

- Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreurs auprès des clients pour finaliser la prestation
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire pour garantir l'hygiène alimentaire

- Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail pour veiller à sa sécurité et celles des autres
- Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différentes garnitures et les ingrédients utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc.)
- Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

