

BLOC 1 DU CQP PIZZAÏOLO

RELATION CLIENT ET PRODUCTION CULINAIRE EN PIZZÉRIA

Code RNCP : 37868
date d'enregistrement
19/07/2023



ACTIVITÉS

- **Relation client et production culinaire en pizzeria**
 - **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**





PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Accueil des clients, prise de la commande et encaissement**

- **Module 1 – Relation client**

- Les règles d'accueil, la communication professionnelle, les techniques de vente, les ventes additionnelles.
- La prise de commande (sur place, téléphone, livraison), la gestion des réclamations.

- **Module 2 – Encaissement**

- Les moyens de paiement, utilisation d'une caisse, clôture de caisse.
- Erreurs fréquentes.

- **Préparation et cuisson des pizzas**

- **Module 3 – Hygiène et sécurité**

- Les principes HACCP, la marche en avant, les températures, les contaminations.
- Le nettoyage.
- Les équipements de protection, les risques professionnels.

- **Module 4 – Préparation des matières premières**

- Les ingrédients, préparation de la pâte, préparation des garnitures.
- Organisation de la mise en place.
- Gestion des DLC, limitation du gaspillage.

- **Module 5 – Fabrication des pizzas**

- Techniques d'étalage, garnissage
- Cuisson, contrôle Qualité
- Présentation

- **Module 6 – Évaluation**

- Mise en situation professionnelle, entretien technique
- Observations des gestes professionnels

LIEU & CONTACT :

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, le titulaire du Bloc de compétence n°1 : **Relation Client et production culinaire en pizzeria** sera capable de :

- 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 erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire
- Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- 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...)
- Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

PRÉREQUIS

Pour chaque statut, des prérequis sont nécessaires :

- **Demandeur d'emploi** : sans condition d'âge (parcours individualisé).
- **Publics concernés** : peu ou pas qualifiés, souhaitant réactualiser leurs compétences professionnelles ou changer de secteur.
- **Conditions** : Avoir validé son projet professionnel de Pizzaiolo
- **Prédispositions** : goût réel pour les métiers de l'Hôtellerie restauration, être organisé, sens du contact, souhait de travailler en équipe, créativité et bonne résistance physique.
- **Formation accessible aux personnes en situation de handicap**. Des aménagements pédagogiques, matériels ou organisationnels peuvent être proposés après analyse des besoins.

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE :

- à déterminer à l'issue du positionnement

RYTHME :

- **En centre** :
 - du Lundi au Vendredi de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00
- **En entreprise** :
 - Horaires de l'entreprise

EFFECTIF : Groupe de 06 maximum

RÉSULTAT ATTENDU

Attestation de Bloc de compétences du CQP de Niveau 3 : PIZZAÏOLO

Relation Client et production culinaire en pizzeria

validée par : CERTIFICATIONS et SERVICES -
TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un accompagnement individuel est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un positionnement préalable effectué en amont, ainsi qu'un entretien individuel avec le formateur référent permettent d'analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé.

LIEU & CONTACT :

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr

