

CQP PIZZAÏOLO

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



PROGRAMME

- **Relation client et production culinaire en pizzéria**
 - 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
- **Réceptionner et stocker des marchandises**
 - Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
 - Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail





PROGRAMME DÉTAILLÉ

• Relation client et production culinaire en pizzéria

○ Accueil des clients, prise de la commande et encaissement

- 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

○ Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

- 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 à celle des autres
- Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différents composants utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire
- Confectionner et cuire la pizza, en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

• Réceptionner et stocker des marchandises

○ Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

○ Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

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 CQP PIZZAÏOLO sera capable de :

- Préparer et organiser son poste de travail dans le respect des règles d'hygiènes et se sécurité alimentaire (HACCP)
- Réaliser les pâtes à pizza (dosage, pétrissage, fermentation) selon les techniques professionnelles
- Garnir et cuire les pizzas en respectant les recettes, les temps de cuisson et les spécificités des fours (électriques, gaz, bois)
- Assurer la qualité gustative et visuelle des produits finis
- Gérer les approvisionnements, le stockage des matières premières et la traçabilité
- Adapter la production au flux de clientèle et aux commandes
- Contribuer à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle
- Travailler en équipe et communiquer efficacement en situation professionnelle

PRÉREQUIS

Pour chaque statut, des prérequis sont nécessaires :

- **Contrat de professionnalisation** : être âgé de 18 à 25 ans (des possibilités existent pour les plus de 26 ans).
- **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 Pizzaïolo
- **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 :

- En formation continue : 105 heures en centre et 105 heures en entreprise

DATES

- du 16/03/2026 au 24/04/2026
- du 20/04/2026 au 29/05/2026

RYTHME :

- En centre :

- du Lundi au Vendredi de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

- En entreprise :

- Horaires de l'entreprise (35 heures par semaine - repos dominical obligatoire)

EFFECTIF : Groupe de 06 maximum

RÉSULTATS ATTENDUS

Certificat de Qualification Professionnelle PIZZAÏOLO

validé 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