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**

CATALYSE
CENTRE DE FORMATION
C.F.A BY CATALYSE

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