



CQP Pizzaiolo

90% de réussite en 2024

Description

- **Diplôme** : inscrit au RNCP sous le code 37868 et délivré par le CPNEFP du secteur de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des Activités du Tourisme.
- **Durée** : 217 heures en tout, soit 147 heures à l'école, 70 heures en entreprise
- **Alternance** : 6 semaines à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Type de diplôme** : Certification active
- **Niveau de qualification** : sans équivalence de niveau
- **Statut** : Stagiaire de la formation professionnelle (formation tout au long de la vie) ou Contrat de professionnalisation
- **Frais de formation** : 2 940 € TTC
- **Frais administratifs** : 60 € TTC
- **Frais annexes** : tenue professionnelle à 175 € TTC
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel



Périodes de formation

Au choix

- Du 17/09/24 au 07/11/24
- Du 19/11/24 au 09/01/25
- Du 21/01/25 au 13/03/25
- Du 25/03/25 au 16/05/25

Admission

- Maîtrise des savoirs généraux - minimum degré 2 de la communication en langue française (C1-écrit et oral) et de l'incompétence mathématiques (C2),
- Aucun prérequis en termes de diplôme mais motivation réelle pour le métier
- Examen du dossier, entretien de positionnement et test écrit de notions mathématiques élémentaires et d'expression écrite
- **Équivalences, passerelles, blocs** : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

Pièces à fournir

- CV
- Lettre de motivation
- Copie recto-verso de votre pièce d'identité valide
- Copie du dernier diplôme

Programme

- **Programme** : Approvisionnement et mise en place, fabrication, distribution et vente des pizzas, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel
- **BLOC 1 Relation client et production culinaire en pizzeria**
 - A.1. Accueil des clients, prise de la commande et encaissement
 - A.2. Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire
- **BLOC 2 Réceptionner et stocker des marchandises**
 - A.3 Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
 - A.4. Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail
- **Modalités d'évaluation** : Evaluation tout au long de la formation (en centre et entreprise) et épreuves ponctuelles terminales
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences

Perspectives

Débouchés professionnels : Fonctions de Pizzaiolo, aide-cuisinier, cuisinier dans le secteur de l'alimentation artisanale ou non. Il peut également travailler à son compte en tant que chef d'entreprise

