

# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

## PIZZAIOLO

### LE MÉTIER DE PIZZAIOLO :

Le/la pizzaiolo assemble et cuit des produits culinaires spécifiques constitutifs d'une pizza selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il/elle peut effectuer la vente et la livraison des produits préparés. L'emploi s'exerce au sein de pizzerias, restaurants, structures ambulantes, usines, chaînes de restauration.

### SES MISSIONS :

- Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication
- Fabrication
- Distribution et vente
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement

### OPPORTUNITES D'EVOLUTION :

En acquérant de l'expérience et en maîtrisant l'art de la pizza, un pizzaiolo peut devenir chef pizzaiolo, ou ouvrir sa propre pizzeria.

### BLOCS DE COMPETENCES DE LA CERTIFICATION :

- BLOC 1 : Relation client et production culinaire en pizzeria
- BLOC 2 : Réceptionner et stocker des marchandises



### INFOS PRATIQUES :

#### Type de Formation

Formation en  
Alternance dont 7  
Semaines (200h) au CFA

**Durée :** 6 mois

#### Pré-requis :

Bonne compréhension  
écrite et orale de la  
langue française

#### Public :

Jeunes de 18 à 29 ans.  
Autres publics :  
Prendre contact avec  
nos conseillers/res

#### Tarif (s) et demande de prise en charge :

Prendre contact avec  
nos conseillers/res

#### Délai d'accès :

Inscriptions possibles  
jusqu'au jour de la  
rentrée

#### Modalités pédagogiques :

Cours théoriques  
Mises en situation  
professionnelles  
Pratique sur plateau  
technique  
Suivi individuel des  
apprentis

## PROGRAMME

### 1- ACCUEILLIR UN CLIENT ET MENER UN ÉCHANGE EN VUE DE RÉALISER UNE PRESTATION

- ÉTABLIR UN CONTACT EFFICACE ET ADAPTE AU CLIENT
- CONDUIRE UN ECHANGE AVEC UN CLIENT EN LIEN AVEC UNE PRESTATION DE SERVICE
- TRAITER LES SITUATIONS DIFFICILES EN PRESERVANT LA QUALITE DE LA RELATION CLIENT
- REALISER OU SUIVRE LA REALISATION D'UNE PRESTATION EN ASSURANT LA SATISFACTION CLIENT

### 2- GÉRER LA COMMANDE ET L'ENCAISSEMENT

- OUVRIR LA CAISSE
- ACCUEILLIR UN CLIENT EN CAISSE
- PRENDRE LA COMMANDE
- PROCEDER A L'ENCAISSEMENT DES ARTICLES OU PRODUITS
- FERMER SON POSTE DE CAISSE

### 3- NETTOYER ET DESINFECTER LES ESPACES, LES PLANS DE TRAVAIL AVEC LES PRODUITS ET LES MATERIELS APPROPRIES

- APPLIQUER LES PROTOCOLES DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION
- NETTOYER ET RANGER SON POSTE DE TRAVAIL ET PARTICIPER AU RANGEMENT ET AU NETTOYAGE DES LOCAUX
- APPLIQUER LE PRINCIPE DE LA MARCHE EN AVANT

### 4- CONFECTIONNER DES PIZZAS

- ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL
- PREPARER LA PATE A PIZZA
- TRAVAILLER LES GARNITURES
- CUIRE LA PIZZA

### 5- RECEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES, DES PRODUITS

- RECEPTIONNER LES MARCHANDISES
- CONTRIBUER À GÉRER LES STOCKS
- STOCKER LES MARCHANDISES
- GERER LES DECHETS - REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
- CONNAITRE LES GESTES ET POSTURES A APPLIQUER LORS DES MANIPULATIONS

### 6- APPROVISIONNER ET PARTICIPER A L'ACHAT DE MARCHANDISES OU DE PRODUITS

- PROCEDER A L'APPROVISIONNEMENT DES MARCHANDISES
- PARTICIPER A L'ACHAT DE MARCHANDISES OU DE PRODUITS

\* Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification

Notre référente handicap est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations :  
Carine CANTON [carine.canton@umihformation.fr](mailto:carine.canton@umihformation.fr)

#### INFOS PRATIQUES :

##### Conditions d'admission :

Test et entretien de motivation

##### Modalités d'évaluation :

- Test de positionnement
- Évaluation continue par le tuteur entreprise et le formateur référent
- Évaluations finales (questionnaire écrit et mise en situation)

##### Certification :

Certificat de qualification professionnelle « Pizzaiolo »  
Validé par la CPNE-HCR  
CERTIDEV / RNCP 37868 /  
date de certification : 19-07-2023 / Date de fin  
d'échéance : 19-07-2026  
Niveau 3 \*

##### Adresse :

CFA UMIH Formation  
22 Rue des Eaux  
découpées  
97200 FORT DE FRANCE

##### Contact :

05 96 48 01 71  
[cfa.martinique@umihformation.fr](mailto:cfa.martinique@umihformation.fr)

Date de dernière mise à jour le 29/10/2024