

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE
PIZZA ET PANIFICATION
NATURELLE
Bartolo CALDERONE
05.57.99.46.95
administration@eppn.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Voie d'Accès à la certification La certification CQP Pizzaiolo (RNCP37868) est accessible : Après un parcours de formation continue En contrat de professionnalisation Par validation des acquis de l'expérience (VAE) Composition du jury : un expert professionnel et un formateur évaluateur.

Prérequis pédagogiques :

Tout public n'ayant pas de notions du domaine de la pizza et de la panification: Adultes en reconversion professionnelle Jeunes adultes (+ de 18 ans) qui souhaitent entrer dans la profession Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

L'objectif pédagogique de la formation est de permettre aux apprenants d'acquérir et de valider l'ensemble des compétences professionnelles définies par le référentiel officiel RNCP37868 – CQP Pizzaiolo. À l'issue du parcours, les stagiaires sont capables de : - Préparer des pâtes à pizza et des garnitures variées, en intégrant la gestion des pesées, des températures, de l'hydratation et des fermentations. - Mettre en œuvre différentes méthodes de panification (pâtes directes, fermentations longues, utilisation de levain naturel) afin de développer la qualité, la saveur et la digestibilité des produits. - Confectionner et cuire les pizzas en respectant les recettes, les temps de cuisson et les attentes des clients. - Accueillir et conseiller les clients, prendre les commandes et réaliser l'encaissement de manière fiable. - Organiser et maintenir un poste de travail conforme aux règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises, assurer la traçabilité et limiter le gaspillage alimentaire.

Contenu et modalités d'organisation

La formation repose sur deux blocs de compétences officiels définis par le référentiel RNCP : Bloc 1 : RNCP37868BC01 – Relation client et production culinaire en pizzeria Bloc 2 : RNCP37868BC02 – Réceptionner et stocker des marchandises En complément, l'EPPPN propose des modules complémentaires transversaux autour de la panification au levain et de la biodiversité des farines. Ces contenus renforcent l'expertise des stagiaires et les préparent aux réalités actuelles du métier. Bloc 1 – "Relation client et production culinaire en pizzeria (RNCP37868BC01)" - Accueil des clients, prise des commandes et encaissement. - Préparation et organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Préparation de la pâte à pizza, des garnitures et sauces. - Confection et cuisson des pizzas en respectant les recettes et les temps de cuisson. Bloc 2 – "Réceptionner et stocker des marchandises (RNCP37868BC02)" - Réception, contrôle et enregistrement des marchandises. - Estimation des besoins et participation à l'approvisionnement. - Stockage et traçabilité des produits, gestion des déchets et prévention du gaspillage. - Application des règles d'hygiène et de sécurité lors de la manipulation des denrées. Modules complémentaires transversaux – EPPPN Enrichissant le socle officiel, l'EPPPN propose des modules spécifiques qui permettent d'approfondir la pratique et de préparer les stagiaires aux enjeux actuels du métier : 1) Blés anciens, biodiversité et expérimentation : travail sur les farines paysannes, adaptation des recettes, analyses sensorielles. 2) Méthodes de fermentation au levain naturel : gestion des fermentations longues, pétrissage, hydratation, maîtrise du levain liquide et solide. 3) La pizza d'aujourd'hui : gestion, approvisionnement, développement durable : organisation de la production, indicateurs économiques, choix responsables des matières premières, circuits courts. 4) La pizza de demain : identités, sociologie, marketing : étude des tendances culinaires, analyse des comportements alimentaires, communication et différenciation. La formation inclut une immersion en conditions professionnelles dans la

...
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

CQP pizzaiolo - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro
Carif

Dates de formation

Ville

Organisme de formation

Type
d'entrée

CPF

Modalités

00392029

du 13/11/2023 au
18/11/2023

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON COMPTE FORMATION

FPC

00394454	du 20/11/2023 au 25/11/2023	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00392051	du 11/12/2023 au 16/12/2023	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00392053	du 22/01/2024 au 27/01/2024	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00392054	du 19/02/2024 au 24/02/2024	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00392060	du 11/03/2024 au 16/03/2024	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00438473	du 18/03/2024 au 23/03/2024	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00430454	du 22/04/2024 au 27/04/2024	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00430457	du 13/05/2024 au 18/05/2024	Bordeaux (33)	ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE	MON COMPTE FORMATION	FPC

00438474

du 10/06/2024 au
15/06/2024

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00510049

du 18/11/2024 au
23/11/2024

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00531951

du 13/01/2025 au
18/01/2025

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00556712

du 24/02/2025 au
01/03/2025

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00558121

du 31/03/2025 au
05/04/2025

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00558147

du 12/05/2025 au
17/05/2025

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00558197

du 02/06/2025 au
07/06/2025

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00558198

du 23/06/2025 au
28/06/2025

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00558200

du 07/07/2025 au
12/07/2025

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00626655

du 17/11/2025 au
22/11/2025

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00626658

du 08/12/2025 au
13/12/2025

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00627621

du 12/01/2026 au
17/01/2026

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00649277

du 16/03/2026 au
21/03/2026

Bordeaux (33)

ÉCOLE
PROFESSIONNELLE
DE PIZZA ET
PANIFICATION
NATURELLE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC