

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
BARRADAS Sara
05.58.05.81.95
40-cfa-formation-continue@cma-nouvelleaquitaine.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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Passation de positionnement pour vérifier les
prérequis et adopter la formation si besoin.

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du CQP Pizzaiolo s'occupera de l'approvisionnement et de la mise en place de son poste de fabrication. Il sera en charge de la confection, de la distribution et de la vente de pizzas. Cela dit, il est important de nettoyer et de remettre en état les locaux et le matériel de l'établissement, ainsi que les apprenants, pour promouvoir une offre commerciale.

Contenu et modalités d'organisation

- Approvisionnement, achat et réception des marchandises - Gestion des stocks - Encaissement - Fabrication de pizzas - Préparations culinaires de base froides - Règles de sécurité et d'hygiène - Nettoyage et désinfection - Vente de l'offre commerciale

Durées de la formation *150h en cours du jour *175h en entreprise
Commentaires sur la durée hebdomadaire Possibilité de ne pas suivre que les matières obligatoires à l'examen
(dispense d'enseignement général)
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

CAP Boulanger Autre CQP

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00488227	du 30/09/2024 au 07/02/2025	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	