## **CQP Pizzaïolo**

#### Financement

Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

#### CMA NA

#### BARRADAS Sara

05.58.05.81.95 40-cfa-formation-continue@cmanouvelleaquitaine.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 Pizzaïolo 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

Commentaires sur la durée hedmomadaire (dispense d'enseignement général)
Parcours de formation personnalisable ?

Possibilité de ne pas suivre que les matières obligatoires à l'examen

Oui Type de parcours Modularisé

## Validation(s) Visée(s)

CQP pizzaïolo - 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	Mont-de- Marsan (40)	CMA NA		Non éligible	Contrat