

Certificat de Qualification Professionnelle Pizzaiolo

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ACCES A L' EMPLOI
-
MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.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 :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Prérequis à l'entrée en formation :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.Pré-requis distincts pour les blocs de compétences : Non

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Réception et stockage des marchandisesRelation client et production culinaire en pizzeria

Contenu et modalités d'organisation

La formation se compose de 2 blocs de compétences :RNCP37868BC01 - Relation client et production culinaire en pizzeriaAccueil des clients, prise de la commande et encaissementPrendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la ventePréparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestationPréparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentairePréparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaireAppliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et à celle des autresPréparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différents composants utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaireConfectionner et cuire la pizza, en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le clientRNCP37868BC02 - Réceptionner et stocker des marchandisesRéception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocksRéceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produitsParticiper à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillageRangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travailRanger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchetsAppliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produitsAppliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autresSession de certification

...

Commentaires sur la durée hedmomadaire

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION

Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00656220	du 19/01/2026 au 10/04/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		<div>MON COMPTE FORMATION</div>	<div>FPC</div>