



Objectifs de la formation

La formation doit permettre aux stagiaires d'acquérir les compétences professionnelles nécessaires à l'exercice du métier de Pizzaiolo.

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables d'assurer la chaîne des opérations de fabrication de pizzas depuis l'approvisionnement jusqu'à la distribution, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Public et pré requis

- ✓ **Taille du groupe** : 12 stagiaires maximum
- ✓ **Type de public** :
 - ▶ Demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel validé dans les métiers de la cuisine
 - ▶ Candidats ayant obtenu une première qualification dans la restauration, et souhaitant élargir leur champ de compétences
 - ▶ Personnes en reconversion professionnelle
 - ▶ Période de professionnalisation / Contrat de professionnalisation / CPF
- ✓ **Connaissance requises** : aucune

Modalités techniques et pédagogiques

Nous privilégions une démarche pédagogique active. La pratique, réalisée dans nos laboratoires de cuisine, s'appuie sur une méthode démonstrative. Les apports théoriques sont illustrés d'exemples puis font l'objet de mises en situation.

Déroulement de la prochaine session

- ✓ **Durée totale** : 441 heures

Au centre de formation	En entreprise
231 heures (33 jours)	210 heures (33 jours)

- ✓ **Dates** : du 19 décembre 2016 au 22 mars 2017

- ✓ **Lieu de formation** : CFA 3ifa – Route du Mans – BP 106 – 61003 Alençon Cedex (02.33.28.76.76)

Contenu de la formation

Enseignements professionnels en pratique :

Fabrication de la pâte
Boulage
Mise en forme des disques
Elaboration des garnitures
Confection des pizzas
Gestion de la cuisson

Enseignements professionnels théoriques :

Le matériel et les équipements
Les matières d'œuvre
L'identification, le choix et l'utilisation des différents composants
Les recettes
L'organisation du travail

Hygiène et sécurité alimentaire :

Respect des règles d'hygiène
Conditions de stockage alimentaire
Maîtrise des risques d'intoxication alimentaire
Le nettoyage et la remise en état du matériel et des locaux
Les principes de l'HACCP

Communication :

Prise en charge du client de l'accueil à la prise de congé

Commercialisation :

Réalisation d'une carte

Accompagnement à la recherche d'emploi :

Préparer sa sortie de formation
Elaborer les outils nécessaires à la Recherche d'emploi
Construire un réseau

Les démarches pour créer son entreprise et démarrer son activité :

Les différentes étapes de l'étude de marché
Identifier les différentes formes juridiques
Les formalités
Le mise en place d'une démarche publicitaire

Anglais professionnel :

Accueillir un client
Prendre sa commande
Prendre congé

Gestion :

Calcul des coûts
Définition des marges
Notions de TVA

Suivi et évaluation

Suivi et accompagnement des stagiaires tout au long de la formation par le tuteur en entreprise et le centre de formation dans le cadre d'évaluations formatives.

Le suivi de l'exécution de l'action de formation sera réalisé à l'aide des feuilles de présence émargées par les participants chaque demi-journée.

Validation possible

CQP PIZZAIOLO, certification inscrite au RNCP et reconnue au niveau de toute la branche des HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants)

Modalités d'inscription

- Se rapprocher de votre Agence Pôle Emploi ou Mission locale (pour les demandeurs d'emploi)
- Se rapprocher de votre employeur pour les salariés en activité

