

CQP PIZZAIOLO

Mis à jour le 9 décembre 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé
Maîtrise des savoirs de base
Bonne résistance physique et nerveuse

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes
accompagnés par la mission locale

Rythme

Temps plein

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

299 heures

Validation

Validation partielle ou totale du
CQP de la branche des métiers de
l'hôtellerie : CQP Pizzaiolo

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial
Evaluations en cours de formation
Validation progressive des
compétences par les formateurs et
tuteurs en entreprise
Examen final

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Objectifs professionnels

- Établir la relation client et assurer la production culinaire en pizzeria
- Réceptionner et stocker des marchandises

Contenu

Parcours modulaire construit en fonction des besoins, pouvant mobiliser les modules suivants :

- Accueil/Intégration/Positionnement
- Accueil client
- Réception et stockage des marchandises
- HACCP, nettoyage et désinfection
- Encaissement
- Culture et tourisme champenois
- Gestes et postures
- Techniques de recherche d'emploi
- Préparation de l'alternance
- SST – Sauveteur Secouriste du Travail
- Mobilité
- Image de soi
- Accompagnement et suivi renforcés, bilans
- Perfectionnement pizzaiolo
- Remise à niveau en français
- Remise à niveau en mathématiques
- Certification
- Stages en entreprise

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein, 35h/semaine
Modules attribués en fonction des besoins
Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique
Examens blancs

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant
pédagogique
Documents pédagogiques, matières d'œuvres
Salle de cours équipés d'ordinateurs individuels, centre de ressources...

Durée

CQP PIZZAIOLO

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37868](#)

450h maxi en centre de fonction des modules attribués 300h maxi en entreprise

Délais et modalités d'accès

Démarrages réguliers au long de l'année (4 sessions/an)

Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régional de la Formation

Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés/Transition professionnelle / Compte personnel de Formation.

Financement dans le cadre d'un dispositif d'état.

7 396€ pour un parcours complet

Particulier : nous contacter

Possibilité par la VAE

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982