

# CQP PIZZAIOLO

Mis à jour le 17 septembre 2025

## 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-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](mailto:contact@gretamarne.com)
- 03.26.84.55.40
- [gretamarne.com](http://gretamarne.com)
- SIRET : 19510035900023