

CQP Pizzaiolo



■ Lieu de formation :

CENTRE DE FORMATION OGC JEANNE D'ARC
dénomination " AULN'AREP "

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES

☎ : 03-27-53-62-72 - ✉ : direction.cfaarep@inst-jasc.fr

■ Définition du poste / Objectifs professionnels :

Le pizzaiolo maîtrise la préparation de la pâte, sa cuisson et la composition de la pizza. Il peut exercer son activité en pizzeria, en restaurant, en chaîne de restauration rapide. Il approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des pizzas ; en service de livraison à emporter ou à table. Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

■ Objectifs de la formation :

- 1) Vous préparer à l'examen en vue de l'obtention du CQP Pizzaiolo
- 2) Vous permettre de devenir rapidement un vrai professionnel
- 3) Vous faire entrer sur le marché du travail

■ Public visé et Conditions d'admission :

Une bonne condition physique générale, une hygiène de vie irréprochable, une grande disponibilité et une capacité d'adaptation (horaires décalés) sont nécessaires pour devenir "pizzaiolo".

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Accès à la formation : Dossier de candidature, évaluations, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

■ **Dates et durée de la formation** : début novembre jusqu'à mi-janvier de l'année suivante en 2022-2023

315 Heures : 175 Heures en centre 140 Heures en entreprise

■ Contenu de la formation : 175 Heures

Bloc 1 : accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation:	21 heures
Bloc 3 et 4 : réceptionner et stocker des marchandises, des produits : approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits	16 heures
Bloc 5a : nettoyer et désinfecter les espaces et le plan de travail	28 heures
Bloc 16a et 17 : promouvoir une offre de service, gérer l'encaissement	16 heures
Bloc 19 : confectionner des pizzas	91 heures

■ **Alternance** : 140 heures de stage en entreprise (environ 04 semaines) avec durant ces périodes :

- ⇒ Identification d'un tuteur en entreprise
- ⇒ Repérage et connaissance du poste de travail
- ⇒ Définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise
- ⇒ Evaluation et compte-rendu de la période
- ⇒ Coordination et restitution à l'organisme de formation

■ **Tarif** : 3 635 € (coût global différent si financement OPCO ou autre – nous contacter pour détails)

■ **Nombre minimum de stagiaires par session** : 10 **Nombre maximum de stagiaires par session** : 12

■ **Modalités pédagogiques** : cours collectif – mise en situation professionnelle

■ **Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation** : contrôle continu à l'écrit et à l'oral, et épreuve à blanc au cours de la formation (suivant référentiel CQP).

■ **Validation - Formalisation à l'issue de la formation** : Certificat de Qualification Professionnelle délivrée par la branche professionnelle - Attestation de stage - Si validation partielle, les blocs de compétence obtenus restent acquises.

F
O
R
M
A
T
I
O
N

■ **Suite de parcours :**

Ce CQP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant un certificat d'aptitude professionnelle (CAP). Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en Bac Pro.

Exemples de formations poursuivies :

- CAP Cuisine
- CAP Boulanger / CAP Pâtissier
- CAP Charcutier Traiteur

Passerelles possibles vers d'autres spécialités une fois le CAP acquis : le candidat conserve le bénéfice des unités acquises, et ne doit suivre que les unités qu'il n'a pas validées (par exemple : possibilité de s'inscrire en CAP Boucher)

Les débouchés sur le marché du travail : artisan boucher traiteur, boucherie charcuterie traiteur, boucherie triperie volailles, rayons boucherie et traiteur des grandes et moyennes surfaces, atelier de transformation, l'agroalimentaire, cuisines centrales, restauration.

■ **Accessibilité :**

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

■ **Valeur ajoutée :**

Adaptation des parcours en fonction des profils, Point Ecoute au sein de l'établissement.

■ **Renseignements :**

Directeur : **Richard FETRE**

Responsable administratif et pédagogique : **Sophie MARELLE**

Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

■ **Résultats de la dernière session de formation : Nouvelle formation**

Chiffres session XX 20XX – XX candidats

