



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie

CQP PIZZAIÖLO

Programme de reconversion professionnelle





CQP PIZZAÏOLO

en formation continue

OBJECTIFS

Pour qui ? Pour les adultes en reconversion professionnelle

Le but ? Préparer au métier de pizzaïolo

La durée ? 11 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Les objectifs de la formation sont :

- Accueil et relation avec les clients
- Réceptionner et stocker des marchandises
- Acquérir les gestes et techniques professionnels pour la production culinaire en pizzeria.
- Exercer le métier de pizzaïolo tout en respectant rigoureusement les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire.
- Savoir gérer sa carte

CONDITIONS D'ADMISSION

- Formation ouverte à tout public
- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française
- Posséder un titre de séjour/visa valide

COÛT DE LA FORMATION

- Frais d'inscription : **80€**
- Enseignement technologique et pratique :
 - Demandeur d'emploi **4 935 €**
 - Autre statut **5 936 €**

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

3 rue Lavoisier

15000 AURILLAC

www.efbpa.fr

Contact : **Nathalie BREUIL** n.breuil@efbpa.fr

Tel. +33 (0)4 71 63 48 02

DURÉE DE LA FORMATION

- 11 semaines en centre de formation
- 2 semaines de stage en entreprise
- **Prochaine rentrée – nous contacter**

VALIDATION

- Le Certificat de Qualification Professionnelle de Pizzaïolo, [titre RNCP 37868 de niveau 3](#)
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret

MODALITES D'ÉVALUATION

- Mise en situation reconstituée & Entretien avec le jury
- Etude de situation numérisée et questionnaire

Centre de formation

en partenariat avec :



1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Région Auvergne Rhône Alpes

DÉTAILS DE LA FORMATION

Tous les cours se déroulent :

au campus de la CCI du Cantal et à l'École Christian Vabret



REFERENTIEL CQP PIZZAIOLO

BLOC 1 : RELATION CLIENT ET PRODUCTION CULINAIRE EN PIZZÉRIA

A.1 Accueil des clients, prise de commande et encaissement

A.2 Préparation et cuisson des pizzas, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire.

BLOC 2 : RECEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES

A.5 Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks.

A.6. Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail.

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- Le matériel
- Les matières premières
- Les différentes farines
- Utilisation de l'eau
- La levure
- Les différentes méthodes de fermentation (levain, poolish...)
- Les différents composants utilisés dans la confection des pizzas(sauce, viandes, légumes, etc...)
- Les différentes méthodes de fabrication de la pâte
- Pétrissage à la main
- Pétrissage au pétrin/batteur
- Les différentes pâtes
- Les méthodes de fermentation
- Le façonnage au rouleau
- Le façonnage à la main
- Les différents modes de cuisson
- Gestion des cuissons

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

- 2 semaines obligatoires
- Possibilité d'allonger la période d'application en entreprise
 - 4 semaines 200 €
 - 12 semaines 600 €

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
- Des entraînements accompagnés et encadrés par le formateur
- Débriefing en fin de chaque journée de formation

PRATIQUE PROFESSIONNEL

- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire
- Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différentes garnitures et ingrédients utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire
- Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits



Nous mettons à votre disposition notre réseau national d'entreprises partenaires

Du rêve à la réalité !!!

Les frais de formation comprennent :

- Frais d'inscription + frais de formation
- Les cours théoriques et pratiques + supports pédagogiques



Ecole Christian Vabret
Boulangerie | Pâtisserie
3 rue Lavoisier – 15000 Aurillac
Tél : 04 71 63 48 02
Mail : n.breuil@efbpa.fr

Demande de prise en charge financière

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives.

Cette formation peut être prise en charge par des organismes de financement :

- Vous êtes salarié sous contrat à durée indéterminée, renseignez-vous auprès de l'Organisme auquel vous cotisez (TRANSITIONPRO, FAFCEA, FAFSEA, OPCALIM, ANFH, UNIFAF, AGEFOS, UNIFORMATION,...)
- Vous êtes demandeur d'emploi, renseignez-vous auprès de France Travail
- Vous êtes demandeur d'emploi ou salarié, vous pouvez aussi vous renseigner auprès du Compte Personnel de Formation en indiquant directement l'action de formation sur votre compte.

Que faire après la formation ?

Les titulaires du diplôme CQP PIZZAIOLO peuvent être pizzaiolo ou chef pizzaiolo.

Le pizzaiolo travaille dans différents secteurs de la restauration traditionnelle, la restauration de chaîne, la restauration collective, la restauration de type rapide et dans des structures telles que des restaurants thématiques, des brasseries, bistrot, des services de traiteurs et food-trucks.

Nous mettons à votre disposition notre réseau National. Vous recevrez par mail toutes nos offres d'emplois.

Logement

Pour votre hébergement, nous mettons à votre disposition une liste de logements disponible à la location sur AURILLAC.

Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap

L'École Christian Vabret accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation.

Nathalie BREUIL, notre référent handicap est à votre écoute (n.breuil@efbpa.fr).

Les exigences liées aux métiers de pizzaiolo (position verticale, port de charge, déplacements incessants) sont à prendre en considération dans le projet des personnes à mobilité réduite d'intégrer nos parcours de formation.

Nous conseillons aux personnes concernées de prendre contact avec CAP EMPLOI, AGEFIPH, la Maison du handicap ou FAGERH.

Suivez nos actualités en cliquant sur les logos

