



CQP PIZZAÏOLO

Programme de reconversion professionnelle





CQP PIZZAÏOLO

en formation continue



OBJECTIFS

Pour qui ? Pour les adultes en reconversion professionnelle souhaitant acquérir un métier artisanal porteur

Le but ? Vous préparer au métier de **pizzaïolo**, en maîtrisant les techniques culinaires et les compétences professionnelles indispensables.

La durée ? 10 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Les objectifs de la formation sont :

- **Accueil et relation client** : offrir un service convivial et professionnel.
- **Réception et stockage des marchandises** : gérer les approvisionnements efficacement.
- **Techniques professionnelles** : acquérir les gestes et savoir-faire pour la production culinaire en pizzeria.
- **Hygiène et sécurité** : respecter rigoureusement les normes sanitaires et les règles de sécurité au travail.
- **Gestion de la carte** : savoir élaborer et adapter une offre attractive et rentable.

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

DURÉE DE LA FORMATION

Du 16 Mars au 5 Juin 2026

- 10 semaines en centre de formation
- 2 semaines de stage en entreprise

COÛT DE LA FORMATION

▪ Frais d'inscription :	80 €
▪ Enseignement technologique et pratique :	4 710 €

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret Boulangerie I Pâtisserie

3 rue Lavoisier

15000 AURILLAC

www.efbpa.fr

Contact : Nathalie BREUIL n.breuil@efbpa.fr

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

VALIDATION

- Le Certificat de Qualification Professionnelle de Pizzaiolo, titre RNCP 37868 de niveau 3
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret Boulangerie I Pâtisserie

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

La Région

Auvergne-Rhône-Alpes

DÉTAILS DE LA FORMATION

Tous les cours se déroulent à l'École Christian Vabret Boulangerie / Pâtisserie



REFERENTIEL CQP PIZZAILO

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 : RECEPIONNER 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
 - 12 semaines 350 €
 - 4 semaines 175 €

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

Financement et accompagnement administratif

Nous sommes à vos côtés pour vous guider dans toutes vos démarches administratives.

Cette formation peut être **prise en charge par différents organismes de financement**, selon votre situation :

- **Salarié en CDI** : contactez l'organisme auquel vous cotisez (ex. : TRANSITION PRO, FAFCEA, FAFSEA, OPCALIM, ANFH, UNIFAF, AGEFOS, UNIFORMATION...).
- **Demandeur d'emploi** : renseignez-vous auprès de France Travail.
- **Salarié ou demandeur d'emploi** : vous pouvez également mobiliser votre **Compte Personnel de Formation (CPF)** en inscrivant directement l'action de formation sur votre compte.

Que faire après la formation ?

Une fois titulaire du CQP Pizzaïolo, vous pourrez exercer en tant que pizzaïolo ou chef pizzaïolo dans divers secteurs :

- Restauration traditionnelle
- Chaînes de restauration
- Restauration collective
- Restauration rapide
- Restaurants thématiques, brasseries, bistrots
- Services traiteurs et food-trucks

Nous mettons à votre disposition **notre réseau national** pour faciliter votre insertion professionnelle.

Vous recevrez régulièrement par mail nos offres d'emploi pour vous accompagner dans votre recherche..

Logement

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

Accessibilité pour les 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. Notre référent handicap, Nathalie Breuil, est à votre écoute : n.breuil@efbpa.fr

Important : Les métiers de pizzaïolo impliquent des contraintes physiques (position debout prolongée, port de charges, déplacements fréquents). Ces exigences doivent être prises en compte dans le projet des personnes à mobilité réduite souhaitant intégrer la formation.

Nous conseillons aux personnes concernées de prendre contact avec :

- CAP EMPLOI
- AGEFIPH
- Maison du handicap
- FAGERH

Suivez nos actualités en cliquant sur les logos

