



Recrutement      Conseil      Formation      Emploi  
AUX MÉTIERS DE CAFE HÔTEL RESTAURANT

## PIZZAÏOLO

CQP – niveau V

### **LE METIER :**

Le pizzaïolo assemble et cuit des produits culinaires spécifiques constitutifs d'une pizza selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut effectuer la vente et la livraison des produits préparés. L'emploi s'exerce au sein de pizzerias, restaurants, structures ambulantes, usines, chaînes de restauration.

### **Quatre activités de base structurent le référentiel : Voir ci-dessous « Programme »**

- Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication
- Fabrication
- Distribution et vente
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement.

### **En respectant les normes d'hygiène et de sécurité :**

- Évaluer les quantités d'ingrédients à commander, les réceptionner et les stocker
- Réaliser la pâte et les abaisses
- Préparer et répartir les ingrédients sur la pâte
- Enfourner à température correcte et vérifier la cuisson
- Accueillir les clients, prendre les commandes et servir
- Vendre et encaisser
- Conditionner et stocker les denrées alimentaires
- Nettoyer et ranger le matériel

**LE DIPLOME :** CQP (Certificat de qualification professionnelle) de niveau V, reconnu dans le monde du travail.

*Grâce à ce diplôme vous pouvez occuper dans des :* restaurants, pizzerias, usines agro-alimentaires, chaînes de restauration, structures ambulantes.

**LIEUX :** St Raphael 83

*Calendrier envoyé une fois le lieu choisi et une fois le test réalisé.*

*Nous pouvons selon vos résultats, raccourcir la formation.*

### **STAGE :**

Selon votre choix, possibilité d'effectuer le stage dans votre région.

### **LOGEMENT ET DEPLACEMENTS :**

Logement et déplacements : possibilité de financement par votre OPACIF

Selon le lieu souhaité, vous pouvez bénéficier d'un logement en chambre\* individuelle avec pension complète\* (100€/ semaine) **OU** un appartement avec nos partenaires\*.

*\*Un devis vous sera transmis lors du montage de votre dossier OPCA*

### **INSCRIPTION :**

Voir ci-dessous ' DEMARCHE A SUIVRE '

# LES MODULES DE FORMATION

## Module 1 : APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE

- Evaluation des quantités de produits et d'ingrédients à commander
- Réception, vérification et stockage des matières premières et des ingrédients
- Réalisation de la pâte dans le respect la température du mix et de la durée de vie de la pâte
- Préparation des ingrédients : lamellage des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés, pré cuisson....
- Réalisation de la casquette en fonction du nombre de couverts estimé
- Découpe des pâtons manuellement ou à la machine
- Réalisation du boulage
- Stockage des pâtons dans les bacs

## Module 2 : FABRICATION

- Allumage et nettoyage du four à bois
- Fleurage et étalement des boules de pâte
- Préparation des abaisses en nombre
- Etalement de la sauce " en escargot " (en spirale)
- Pesage des ingrédients à l'estime ou avec un instrument
- Répartition des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Vérification et maintien de la température du four
- Enfournage et disposition en fonction de la température du four
- Surveillance de la cuisson (rotations répétées si four à bois)

## Module 3 : DISTRIBUTION ET VENTE

- Accueil de la clientèle
- Prise de commande au téléphone
- Emballage en carton pour vente à emporter
- Mise sur plateau pour service direct
- Vente, encaissement

## Module 4 : HYGIENE, NETTOYAGE ET REMISE EN ETAT DES LOCAUX ET DU MATERIEL

- Nettoyage des mains et brossage des ongles après toute manipulation susceptible d'entraîner une contamination
- Conditionner et stocker des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit
- Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire
- Nettoyage du matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur
- Utilisation et stockage des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

# DEMARCHE A SUIVRE

<b>DES RECEPTION DE LA DOCUMENTATION</b>	Envoyer votre Cv à jour accompagné de la fiche de pré inscription + le test.
<b>TEST A RÉALISER</b>	Le but étant de connaître vos lacunes & de personnaliser votre parcours de formation si nécessaire. Pas nécessaire donc de faire des recherches sur Google !
<b>UNE FOIS LE TEST RÉALISER</b> « <i>TEST DE POSITIONNEMENT</i> »	JSR vous transmettra les résultats
<b>INCRPTION SUR LE SITE CPF</b>	Inscrivez- vous sur le site <a href="http://www.moncompteactivite.gouv.fr">http://www.moncompteactivite.gouv.fr</a>  <i>Obligatoire pour procéder au montage de votre dossier afin de pouvoir être financé(e) et rémunéré(e).</i>
<b>CONTACTEZ UN CEP* VIA VOTRE OPCA</b>  <i>*CEP = Conseiller en Evolution Professionnelle</i>	Grâce à vos cotisations salariales, vous avez cotisé pour la formation professionnelle via un organisme collecteur. Une fois votre code APE** reçu (dernier emploi), nous vous transmettrons leur coordonnées.  <i>Indiqué sur votre fiche de paie : 4 chiffres + une lettre</i>
<b>RECEPTION DU DOSSIER</b> « <i>PTP*- CPF</i> »  <b>*Projet transition professionnelle</b>	Renseignez toutes les informations personnelles qui vous sont demandées et joindre toutes les pièces demandées à votre dossier La lettre de motivation dédiée à la commission doit être corrigée par notre cabinet.  La partie centre de formation, doit être envoyée à l'institut.
<b>ENVOYEZ LE DOSSIER AU CENTRE DE FORMATION CONCERNE</b>	Une fois le lieu choisi, nous vous enverrons l'adresse exacte
<b>CONTROLE DU DOSSIER PAR LE CENTRE</b>	Le centre de formation remplira sa partie
<b>ENVOI DE VOTRE DOSSIER</b>	Le centre de formation vous renverra votre dossier par courrier postal
<b>ENVOYEZ LE DOSSIER A VOTRE OPCA</b>	Nous vous conseillons d'envoyer votre dossier à votre OPCA en courrier recommandé avec accusé
<b>EXAMEN DE VOTRE DEMANDE</b>	Une commission paritaire décidera de la prise en charge financière ou non de votre projet.
<b>ACCEPTATION DE VOTRE DOSSIER</b>	Vous recevrez un accord de prise en charge qui détaillera les éléments de votre rémunération et le montant de la participation aux frais de formation.
<b>OU</b>	<i>Informez nous de la décision émise</i>
<b>REFUS DE VOTRE DOSSIER</b>	Vous recevrez une réponse motivée par la commission paritaire. Vous avez la possibilité d'exprimer une nouvelle demande.  <i>Informez nous de la décision émise</i>