

## CQP Pizzaiolo

**PUBLIC :** (certification de Qualification Professionnelle)

Demandeurs d'emplois

### Prérequis:

- avoir un niveau de mathématiques et français de fin de classe de 3ème ou équivalent,
- avoir été sélectionné après un test de niveau et un entretien de motivation,
- avoir un projet professionnel dans le secteur Tourisme /Hôtellerie/ Restauration.

*Pour réussir cette formation, il est nécessaire d'avoir une grande disponibilité, une bonne résistance physique, d'être méthodique et organisé, et d'avoir une bonne présentation Diplômes et expérience professionnelle non Exigés*

Vous travaillerez pour le compte d'établissements exerçant :  
Une restauration traditionnelle ou rapide ( pizzerias, restaurant)

### Durée :

300h en centre de formation  
140h de stage en entreprise

### Lieu :

St Clotilde

### Contacts :

Pôle Formation Centhor  
02 62 22 85 00  
fccenthor@reunion.cci.fr

### Dates :

30 décembre 2019  
au 1<sup>er</sup> avril 2020  
Réunion d'information le  
9 décembre ( sur inscription)

### Objectifs :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Réaliser la pâte à pizza
- Fabriquer et cuire les pizzas
- Accueillir la clientèle
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel
- Appliquer les règles d'hygiène

### Moyens pédagogiques :

Séance de formation théorique et pratique  
Formation assurée par les formateurs du centre  
Stage en entreprise

### Programme:

Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication  
Fabrication des pizzas  
Distribution et vente  
Hygiène et sécurité : alimentation, équipements  
et procédures de nettoyage

### Evaluation :

Livret de suivi  
Evaluation d'acquis/examen final  
Présentation du livret au CERTIDEV  
( service certificateur CQP de la branche HRT)

•Actions de formation professionnelle Continue relatives au programme de formations du « Tourisme/Hôtellerie/Restauration » 2019. Formation avec rémunération des inscrits en qualité de stagiaire de la formation professionnelle ( selon statut)