

« **CQP pizzaiolo** »**Certificat de Qualification Professionnelle****VOTRE FUTURE COMPETENCE :****NOTRE OFFRE DE FORMATION :****Objectifs : aptitudes et compétences visées****Aptitudes**

- 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.

**Compétences visées:**

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation ( bloc 1 du RNCP)
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits ( bloc 2 du RNCP)
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits ( bloc 3 du RNCP)
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail ( bloc 4 du RNCP)
- Réaliser les préparations culinaires de base froide ( bloc 5 du RNCP)
- Promouvoir une offre de service ( bloc 6 du RNCP)
- Gérer les encaissements ( bloc 7 du RNCP)
- Confectionner les pizzas ( bloc 8 du RNCP)

**Méthodes mobilisées Modalités d'évaluation :****Méthodes mobilisées :**

Exposé à partir de supports audiovisuels - Apports de concepts et méthodes - Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques.

Mise en situation sur le plateau technique de cuisine

- **Modalités d'évaluation :** évaluation continue en centre et en stage, examen final
- **Taux de réussite : 92%**

**Types de structures concernées :**

Pizzeria, kiosque, restaurant traditionnel, usines agroalimentaires, structures ambulantes

**Poursuite d'études :**

autres CQP de la Branche industrie hôtelière, CAP cuisine , CAP PSR, CAP service en salle

**Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :**

- Tous les sites sont accessibles
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

**Public visé :**

Demandeur d'emploi , salarié d'entreprise

**Prérequis :**

Compréhension de la langue française

**Validation de la formation :****• Diplôme, Certificat, Qualification :**

CQP pizzaiolo RNCP 31329 avec le certificateur CERTIDEV

- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences,

**Validation des acquis de l'expérience (VAE) :**

Accessible sur dossier , l'organisme certificateur est CERTIDEV

**Durée :**

- Temps en centre: selon positionnement ou financeur
- Temps en stage: minimum 30% du parcours de formation

**Modalités et délai d'accès :**

- **Modalités :** entretien individuel et positionnement
- **Date de démarrage:** selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 ( sous réserve de places disponibles)
- **Inscription :** sur dossier

**Tarifs :**

Selon le dispositif, la formation peut être gratuite pour l'apprenant ou payante( pour les tarifs nous consulter)

**LIEU ET CONTACT :**

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet :

[www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)

**PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION**

- Gestion de la production
- Gestion de la distribution au client
- Hygiène et sécurité : alimentation, équipements et procédures de nettoyage
- Technologie cuisine
- Gestion appliquée
- Les clés de la réussite

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.