



« 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:**

- 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

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

Public visé :

Demandeur d'emploi , salarié d'entreprise

Prérequis :

La maîtrise de la langue française est impérative

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 ,test d'anglais
- **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)

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

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

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs

de résultats sur le site internet :

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 et pâtisserie
- 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