CCI ÎLE DE LA RÉUNION

Date maj : 13/02/2024
Code RNCP : 37868
Date d'enregistrement 19/07/2023
Domaine : **HOTELLERIE RESTAURATION**

« CQP Pizzaïolo » - Certificat de Qualification Professionnelle

POLE FORMATION – FORMATIONS PROFESSIONNELLES

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

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 :

Les capacités principales attestées par le CQP sont les suivantes, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité :

- Relation client et production culinaire en pizzeria (37868BC01)
- Réceptionner et stocker les marchandises (37868BC02)

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 :

- Evaluation continue en centre et en entreprise, puis examen final.

Types de structures concernées :

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

Débouchés :

- Pizzaïolo, aide - cuisiner, cuisinier.

Poursuite d'études, passerelles :

Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP commercialisation et service en HCR

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

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

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Être âgé de minimum 16 ans

Prérequis :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de ;

- Lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
- Rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple) ;
- Réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;
- S'exprimer en français ;
- Se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Validation de la formation :

Diplôme, Certificat, Qualification : CQP pizzaiolo RNCP 37868 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, accompagnement personnalisé possible sur devis

Durée :

En centre : 268 heures, soit 4 jours /mois en centre

En entreprise : contrat de 1 an

Lieu de formation :

St Clotilde / St Gilles les hauts

Modalités et délai d'accès :

Modalités : entretien individuel et positionnement ; Contrat de professionnalisation

Date de démarrage : Septembre 2024

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (s places disponibles) ;

Inscription :

portailpedagogique@reunion.cci.fr

Puis lien espace candidature

Tarifs : nous consulter.

Cette formation est éligible au CPF.

PROGRAMME SYNTHETIQUE :

- 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.

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR
1 route de l'Eperon St Gilles les hauts
fccenthor@reunion.cci.fr
0262 22 85 00

formations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr

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.*