

## « Relation clients et production culinaire en pizzeria »

### Bloc de compétences 1 du CQP Pizzaiolo

#### VOTRE FUTURE COMPETENCE :

##### Objectifs : aptitudes et compétences visées

##### Aptitudes :

- Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication

##### Compétences visées :

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

- Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire
- Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Préparer la pâte à pizza, à la main ou au pétrin, et les différentes garnitures et ingrédients utilisés dans la confection des pizzas (sauces, viande, légumes, etc...)
- Confectionner et cuire la pizza (y compris calzone), en respectant la recette, les temps de cuisson afin de satisfaire le client

##### Méthodes mobilisées Modalités d'évaluation :

##### Méthodes mobilisées :

- 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 :

- Mise en situation reconstituée,

##### Types de structures concernées :

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

##### Débouchés :

- Pizzaiolo, 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.

#### 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)

#### NOTRE OFFRE DE FORMATION :

##### Public visé :

Demandeurs d'emplois, salariés, créateur d'entreprise

##### 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.) ;
- Réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;

##### Validation de la formation :

**Certification partielle**, via une validation pour le bloc de compétences auprès de CERTIDEV. ( sous réserve de réussite de l'examen et de la réalisation du stage obligatoire)

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

Accessible sur dossier l'organisme certificateur est CERTIDEV, accompagnement personnalisé possible sur devis

##### Durée :

**En centre :** 63 heures

**En entreprise :** 21 heures

##### Modalités et délai d'accès :

**Modalités :** entretien individuel **Date de démarrage :**

**28,29 octobre, 5,12,13,14,18,19,26 novembre 2025**

**Lieu :** St Clotilde

**Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ; J -15 pour l'utilisation du CPF

**Inscription :** dossier à compléter.

**Tarifs** 2016€.

##### Cette formation est éligible au CPF.

##### Programme synthétique

- Connaissance et choix des ingrédients ( type de farine, levure, levain...)
- Préparer son poste de travail
- De la fabrication à la cuisson , les pizzas classiques et originales dans le respect des normes d'hygiène alimentaire.
- Accueil et satisfaction client



**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.