



« 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
0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : 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

