



« 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 :

- Evaluation continue en centre et en entreprise,

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

