

« Relation clients et production culinaire en pizzeria » Blocs de compétences 2 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.

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 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 : 35 heures

En entreprise : 10 heures

Modalités et délai d'accès :

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

23,24,25,26,30 avril

Lieu : St Clotilde

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

Inscription : dossier à compléter.

Tarifs : 1120€.

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

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



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.