

VERS QUELS MÉTIERS?

- Pizzaiolo

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Formation accessible à tous
- Age minimum : 16 ans
- Maîtriser les savoirs de base (compter, lire et écrire en français)
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation continue et évaluation finale
- Examen ponctuel en fin de formation selon les modalités définies dans la fiche RNCP
- Diplôme délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation
- Possibilité de valider l'intégralité du CQP ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 37868 Date d'enregistrement : 19/07/2023 <https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37868/> Date échéance enregistrement : 19/07/2026

POSITIONNEMENT

- Entretien de positionnement préalable à toute entrée.
- Positionnement écrit préalable Certidev, et positionnement sur les compétences clés, en français.
- En fonction de ces positionnements des temps de formations complémentaires seront envisagés pour les compétences clés.

UN TREMPLIN POUR...

- Postes en restauration rapide ou camion à pizza ou sous la responsabilité du chef de cuisine lorsqu'il s'agit d'un restaurant. Gestion des différentes étapes du poste : de la mise en place à la fabrication jusqu'à la distribution, en maîtrisant tous les éléments du métier. Fabrication intégrale de la pizza.

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ (3)

- - % de réussite à l'examen (pas de session récente)
- - % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire (pas de session récente)
- 6 mois après la formation (pas de session récente) :
- Valeur ajoutée de la MFR sur : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=08514362
- 2,80 % de taux de rupture global 2022-2023 des contrats d'apprentissage du centre de formation

TARIFS ⁽¹⁾

- Coût de formation prise en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>)
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référents handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81 - Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81



CQP PIZZAIOLO

CPNEFP HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

sur
8
semaines

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- 112 heures en centre de formation
- 35 heures en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- Alternance entreprise-centre de formation



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation professionnelle

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tout type de restauration proposant des pizzas

ACTIVITÉS RÉALISABLES EN ENTREPRISE

- Participe à la fabrication des pâtes, assemblage des produits et cuisson
- Approvisionnement
- Accueil des clients, vente et encaissement
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément

SITE DE FORMATION

en apprentissage et en formation continue pour adultes

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

02 51 57 81 81

mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr

www.mfrsaintmichelmontmercure.com

Contact : M. Florian PERIDY

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- BC1 : Relation client et production culinaire en pizzéria
- BC2 : Réceptionner et stocker les marchandises
- BC3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- BC4 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- BC5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- BC9a : Réaliser les préparations culinaires de bases froides
- BC16a : Promouvoir une offre de service
- BC17 : Gérer l'encaissement
- BC19 : Confectionner des pizzas

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Techniques d'accueil
- Techniques commerciales
- Gestion et comptabilité
- Pratique professionnelle de fabrication de pizzas

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Techniques de recherche d'emploi
- Construction et suivi du parcours professionnel

MÉTHODES MOBILISÉES ⁽¹⁾

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire