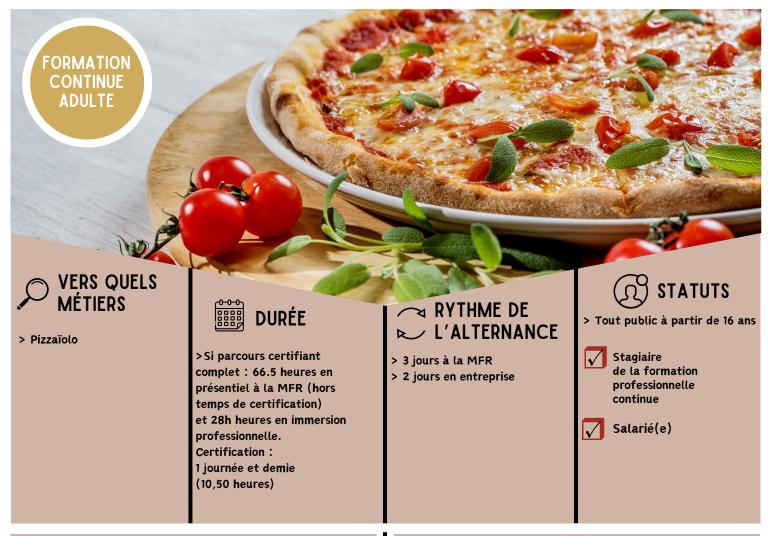


Formation par alternance SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

METIERS DE L'ALIMENTATION ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION

Centre de Formation d'Apprentis Centre de Formation Continue pour Adultes

CQP PIZZAIOLO



PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Compétences clés en français et en mathématiques Niveau A2 = compréhension de textes simples, communication orale efficace, calculs de base
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet projet. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact. Le nombre de place est limité en raison de notre capacité d'accueil.
- > Si parcours certifiant CQP: entretien et positionnement écrit (questionnaire en ligne) préalable Certidev

UN TREMPLIN POUR ...

>Travailler dans un restaurant traditionnel multi-spécialités, pizzeria, ou en restauration rapide (cafétéria) sous la responsabilité du chef de cuisine dans un restaurant à la fabrication intégrale de pizzas. Le pizzaïolo peut également travailler dans un foodtruck.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

> RNCP 37868 / Niveau 3 – Formacode 42704 – code NSF: 221T > Certification et services – Tourisme Hôtellerie Restauration loisirs (CERTIDEV)

> MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur par demi-journée - Attestation individuelle de fin de formation, et dans le cas de parcours complet certifiant : obtention du CQP, le Certificat de Qualification

- Évaluation à chaud en fin de formation et évaluation à froid quelques mois après la formation
- Évaluation continue en organisme de formation et en période d'immersion professionnelle en entreprise
- Évaluation immédiate à la fin de chaque module
- Évaluation finale dans le cadre d'un parcours certifiant CQP : un questionnaire, une mise en situation et un entretien individuel

QUELQUES CHIFFRES(1)

- > 100 % de réussite à l'examen session novembre 2024 (6 reçus sur 6 présentés) > 0 % de taux de rupture global 2022-2023
- > 100 % de persévérance (2) en formation sur l'année scolaire
- >6 mois après la formation : EN COURS
- % en poursuite de formation
- % sur le marché de l'emploi dont :
- % en emploi
- % en recherche d'emploi

OBJECTIF DE LA FORMATION

PREPARER, CUIRE ET VENDRE DES PIZZAS

- Réaliser les différentes étapes et techniques de préparation de la pâte
- Préparer les différents composants utilisés dans la confection des
- Confectionner et cuire des pizzas

En respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire.

RELATION CLIENT

- Accueillir, prendre la commande, encaisser

GERER ET STOCKER LES PRODUITS

- Réaliser les opérations de réception et de stockage des marchandises
- Contrôler la quantité et la qualité des produits

TARIFS (1)

>30€ par heure et par personne + Frais de certification Certidev 180€ par module

Possibilité de prendre les repas sur place (12€ par personne par jour) lors des périodes en centre de formation

Hébergement et transport non inclus

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

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

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT: M. FLORIAN PERIDY

02 51 57 81 81 - florian.peridy@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

PROGRAMME DE FORMATION:

Bloc 1 : Relation client et production culinaire en pizzéria, 52.5 heures

Module 1: Les pizzas de A à Z - 38.5 heures

- -Réaliser les pâtes à pizza
- -Préparer et cuisiner les sauces et garnitures
- -Confectionner et cuire les pizzas

Module 2: Commercialiser les pizzas - 14 heures

- -Créer sa carte de pizzas innovante en utilisant un outil numérique
- -Vendre et encaisser

Bloc 2 : Réceptionner et stocker les marchandises - 14 heures

Module 3 : Gérer et stocker les marchandises

- -S'approvisionner
- -Réceptionner, stocker et conserver

MODALITÉS DE DEROULEMENT:

Formation en présentiel et en entreprise si parcours certifiant par le

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

- Moyens pédagogiques : Activités en présentiel, appui sur l'expérience (immersion professionnelle en entreprise) - Mises en situation réelle - Dossier technique fourni avec recettes et synthèses Livret de formation - Le matériel vous est prêté. Nous vous demandons d'apporter une tenue professionnelle (toque/calot, veste et pantalon professionnels, tablier et chaussures professionnelles)
- Moyens techniques : Cuisine pédagogique équipée de 6 postes de travail - restaurant pédagogique pour être en situation réelle -Matériels de cuisine adaptés - Salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur
- Moyens d'encadrement : Un moniteur boulanger et formé au métier de Pizzaïolo avec nombreuses années d'expériences professionnelles dans le domaine du snacking et de la commercialisation en tant que salarié et chef d'entreprise - une équipe interdisciplinaire engagée dans les formations de la restauration et de la boulangerie
- (2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

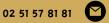


METIERS DE L'ALIMENTATION ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION



MFR SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

Rue Godard, Saint-Michel-Mont-Mercure - 85700 SEVREMONT





mfrsaintmichelmontmercure.com

Numéro SIRET: 794 590 844 000 13

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