



CULTIVONS LES RÉUSSITES

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 PIZZAIÖLO

FORMATION
CONTINUE
ADULTES



VERS QUELS MÉTIERS

> Pizzaiolo



DURÉE

> Si parcours certifiant complet : 70 heures en présentiel à la MFR (hors temps de certification) et 35 heures en immersion professionnelle.
Certification :
2 jours
(14 heures)



RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 3 jours à la MFR
> 2 jours en entreprise



STATUTS

> Tout public à partir de 16 ans



Stagiaire
de la formation
professionnelle
continue



Salarié(e)

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 : 6 personnes
> Possibilité de réaliser uniquement des blocs, individualisation du parcours suite à l'entretien.
> Si parcours certifiant CQP : entretien et positionnement écrit (questionnaire en ligne) préalable Certidev

UN TREMLIN 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 pizzaiolo 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 Professionnelle

- 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)
- > 100 % de persévérance (2) en formation sur l'année scolaire
- > 6 mois après la formation : **EN COURS**
 - 16,66 % en poursuite de formation
 - 83,34 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 83,34 % en emploi
 - 0 % 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 à pizza
 - Préparer les différents composants utilisés dans la confection des pizzas
 - 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 (5,30 € 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 TRAVERTE :
elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

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 :

RNCP 37868 BC01 : Relation client et production culinaire en pizzeria, 52.5 heures

Module 1 : Les pizzas de A à Z

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

Module 2 : Commercialiser les pizzas

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

RNCP 37868 BC02 : Réceptionner et stocker les marchandises – 14 heures

Module 3 : Gérer et stocker les marchandises

- S'approvisionner
- Réceptionner, stocker et conserver

Lien vers la fiche RNCP :

<https://www.francecompetences.fr/pizzaiolo>

MODALITÉS DE DEROULEMENT :

Formation en présentiel en centre de formation et en période d'immersion en entreprise

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 Pizzaiolo 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

(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

