

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. 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 42208 / Niveau 3 – Formacode 42704 – code NSF : 221T
 > Certification et services – Tourisme Hôtellerie Restauration loisirs (CERTIDEV)
 Date de décision : 30/04/2026

> 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, deux mises en situation et un entretien individuel

QUELQUES CHIFFRES⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session novembre 2025 (3 reçus sur 3 présentés)
- > 100 % de persévérance (2)
- > 3 mois après la formation :
- 66 % en emploi
- 33 % en recherche d'emploi
- > 0 % de taux de rupture global 2025-2026

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 :

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

BC02 : 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 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

