



**Henriman  
Formation**

# PIZZAIOLO

Formation certifiante de niveau 3

Titre de la certification: Certificat de qualification professionnelle

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

CERTIFICATION ENREGISTRÉE AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP: 37868

CODE ROME : G1604

DATE D'ENREGISTREMENT: 19/07/2023

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le pizzaiolo prépare et cuit les pizzas qui sont consommées sur place ou en vente à emporter. Il maîtrise les étapes et les techniques de préparation de la pâte à pizza, qu'elles soient manuelles ou mécaniques. Il prépare les ingrédients, conformément aux consignes de production, en privilégiant l'utilisation de produits frais et de saison. A partir des commandes, le pizzaiolo garnit les pizzas, en fonction de recettes traditionnelles ou originales, et procède à leur cuisson dans les règles de l'art (four à bois, à gaz ou électrique). Ces activités peuvent être réalisées en présence des clients (show cooking).

Selon l'établissement, le pizzaiolo accueille les clients, prendre les commandes et procéder à l'encaissement, notamment pour la vente à emporter.

Dans la plupart des cas, le pizzaiolo réalise seul les différentes opérations de fabrication.

Le pizzaiolo réalise des opérations de réception et de stockage des marchandises. Il contrôle la quantité et la qualité des produits livrés (températures, aspect, état de conservation, ...). Il les range aux emplacements prévus et contrôle leurs conditions de stockage et de conservation.

Le pizzaiolo respecte et applique les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Il travaille debout la plupart du temps, et porte des charges.

## BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. \*

\*les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans le cadre d'un parcours individualisé

### RNCP37868BC01 - RELATION CLIENT ET PRODUCTION CULINAIRE EN PIZZÉRIA

- 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

### RNCP37868BC02 - RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

## **PROGRAMME DE FORMATION**

MODULE 1 - GÉRER UNE PRESTATION EN SALLE ET EN CUISINE

MODULE 2 - GÉRER LES MATIÈRES PREMIÈRES DE LA RÉCEPTION À LA DISTRIBUTION

## **MODALITÉS D'ACCÈS**

Cette formation certifiante de niveau 3 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)

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.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

Les sessions débutent chaque année en septembre. L'intégration peut se faire via un contrat d'apprentissage, un contrat de professionnalisation, le CPF ou le CPF de transition.

Contact du référent pour dossier d'inscription.

Monsieur Thomas Dominguez : 06 88 21 08 19

## **DURÉE**

Formation d'une durée de 6 mois.

Contrat de professionnalisation : 20 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine durant l'année, 80 % est effectué en entreprise.

CPF et CPF de transition: L'apprenant devient stagiaire de la formation. Le CPF finance un nombre d'heures selon les droits disponibles. Le CPF de transition prend en charge la durée totale de la formation dans le cadre d'un projet de reconversion validé.

Durée totale de la formation: 910 heures dont 258 en formation.

## **PRISE EN CHARGE**

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat de professionnalisation, ou par le CPF et le CPF de transition.

## **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.

Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.

Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.

Entraînement immersif via une plateforme dédiée.

Accompagnement en centre de formation et en entreprise.

2 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Positionnement numérique à l'entrée de formation.

Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)

Certification professionnelle délivrée par la CPNE HCR

Chaque bloc de compétence de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de certification.

Présence d'un jury expert habilité.

La certification est organisée comme suit : Etude de situation numérisée et un questionnaire écrit digitalisé ou un questionnaire au format papier où sont évaluées les compétences techniques. Le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est de 45 minutes.

Une mise en situation reconstituée qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du CQP visé. Le temps imparti pour la mise en situation est de 3 heures. Un entretien individuel de 10 minutes vient compléter cette mise en situation. Il permet d'approfondir et de valider les compétences évaluées lors de la mise en situation réelle, ou de compléter celles qui n'auraient pu être évaluées.



HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.

Contact référente handicap: Madame Bénédicte Pâtissier 02 28 23 79 85

Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88

Contact référente mobilité: Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

## ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi: Pizzaiolo en restaurant, pizzeria, food truck.

Evolution professionnelle: Pizzaiolo, chef pizzaiolo.

Poursuites d'études: CQP crêpier, TFP commis de cuisine.

Mobilité nationale et internationale.

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae	Taux d'insertion global à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans (en %)
2022	115	0	86	57	-
2021	128	0	88	44	22
2020	39	0	65	25	30

## NOS STATISTIQUES 2023 2024

- Taux de présentation à l'examen: 67 %
- Taux d'obtention: 50 %
- Taux de rupture: 0 %
- Taux d'abandon: 33 %
- Taux de satisfaction donné à la formation: 3,4/4
- Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2022-2023 (retour des enquêtes 100%): 100 %



**Henriman  
Formation**

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET  
[HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM](http://www.henrimanformation.com)

[LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE](http://www.francecompetence.fr)  
[HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR](http://www.francecompetence.fr)

