

FIM, Accélérateur de réussite.

CQP PIZZAÏOLO

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Réaliser la pâte à pizza
- Fabriquer et cuire les pizzas
- Accueillir la clientèle
- Encaisser les règlements
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel
- Appliquer les règles d'hygiène

MÉTIERS VISÉS

- Pizzaiolo

VALIDATION

CQP « Pizzaiolo », RNCP enregistré au RNCP37868 – Certificateur CERTIDEV.

Un CQP est un Certificat de Qualification Professionnelle c'est-à-dire une certification délivrée par une branche professionnelle qui atteste de la maîtrise de compétences métier.

CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Pas de prérequis

Il est ouvert à tous : jeunes en initial, salarié, demandeur d'emploi et à n'importe quel moment de sa vie professionnelle. Tout public (minimum 16 ans)

Pour postuler à ce CQP pizzaiolo vous devez aimer la cuisine, être énergique et résistant au stress, aimer travailler en équipe, et travailler rapidement

Inscription : de janvier à décembre –
Sélection : sur dossier et/ou entretien

CAMPUS

CHERBOURG – GRANVILLE

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Validation par bloc de compétences
- Contrôle continu (en entreprise)
- Épreuves finales



PROGRAMME

EVALUATION DES ACQUIS

- Mathématiques
- Français

ANALYSE DES RÉSULTATS ET PROPOSITION INDIVIDUALISÉE

- Pratique et technologie professionnelle
- Anglais professionnel
- Hygiène alimentaire
- Techniques de communication
- Environnement social
- Découverte et utilisation de l'outil informatique (Word – Internet)
- Gestion, comptabilité
- Techniques de recherche d'emploi
- Remise à niveau : mathématiques, français

TECHNOLOGIE

- Identifier les différentes pâtes
- Identifier les différents produits à utiliser
- Elaborer une carte de mets et de boissons

TRAVAUX PRATIQUES

- Réaliser les différentes pâtes à pizza
- Cuire les pizzas
- Fabriquer les bases pour les garnitures simples ET élaborées
- Réaliser des pâtes fraîches

HYGIÈNE

- Maîtriser les risques d'intoxication
- Mettre en place une méthode HACCP

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL COMMUNICATION

- Accueillir un client dans une pizzeria
- Prendre une commande et inciter à la vente

ANGLAIS

- Accueillir un client et prendre une commande

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS

SUR NOTRE SITE



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation sera de 6 à 24 mois, en entrées et sorties permanentes, parcours individualisé.
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment.
- Cette formation peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Coursus en présentiel
- Pour les demandeurs d'emploi : 231 h en centre et 210 h en entreprise.



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation)
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- (Ex CIF) salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- D'un financement individuel
- D'une Validation des Acquis et de l'Expérience-VAE
- Du CPF, Compte Personnel de Formation

Les tarifs :

- Etudiant/ individuel : 7 euros de l'heure
- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 à 15 euros de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie
- VAE : Frais de dossier de 40 euros + frais d'accompagnement de 700 euros+ frais d'inscription de 200 euros par bloc-unité
- CPF formations longues : 10 euros de l'heure
- PRO-A : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier
- Plan de formation Entreprise : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier
- Epreuves de rattrapage : 100 euros par bloc-unité

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr