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

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

MÉTIERS VISÉS

- Pizzaïolo

CAMPUS

CHERBOURG - GRANVILLE

VALIDATION

CQP « Pizzaïolo », 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 maitrise de compétences métier.

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Validation par bloc de compétences
- Contrôle continu (en entreprise)
- Epreuves 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.**
- **Cursus 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

Réalisation service communication FIM CCI Formation Ouest Normandie - Crédit photo @Canva - Août 2025