



## OBJECTIFS

Être capable de :

- Réceptionner et stocker les matières premières.
- Réaliser la pâte et fabriquer la pizza.
  - Participer à l'accueil du client et à l'encaissement.
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer au nettoyage et à la remise en état des locaux et du matériel.

## PUBLIC

Tout public ayant idéalement une première approche du milieu professionnel.

## PRE-REQUIS

Être âgé(e) de 16 ans minimum, niveau 3<sup>ème</sup> requis.

## LIEU DE LA FORMATION

En centre de formation.

## FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

## DUREE DE LA FORMATION

La durée de la formation sera de 6 à 24 mois, selon évaluation.  
Possibilité d'entrer en formation à tout moment.

## METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théoriques et formation pratique sur plateau technique.

## SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en centre et en entreprise.  
Diplôme délivré par une commission paritaire sur la base du suivi des compétences acquises en centre de formation et en entreprise.

Délivrance d'un diplôme de la branche professionnelle.

## Formation CQP/IH Pizzaiolo(a)

### I – Approvisionnement et mise en place

- Réceptionner, contrôler et stocker.
- Evaluer les quantités à produire.
- Réaliser les mises en place.
- Savoir organiser son poste de travail.

### II - Fabrication

- Connaître le matériel.
- Réaliser des sauces.
- Réaliser les différentes pâtes.
- Connaître des produits.
- Elaborer des fiches techniques.

### III - Distribution et vente

- Être à l'écoute du client.
- Assurer la distribution.
- Réaliser les encaissements.

### IV - Hygiène, nettoyage et sécurité

- Connaître les normes HACCP.
- Connaître la bonne utilisation des produits d'entretien.
- Connaître la réglementation en vigueur.

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_, en autant d'exemplaires que de parties

Signature et cachet de l'entreprise

Signature de l'alternant

Signature et cachet du centre de formation