



FICHE DIPLÔME

HÔTELLERIE - RESTAURATION

Réf : FL\_HR\_06

# CQP PIZZAÏOLO

Le(la) titulaire de ce Certificat de Qualification Professionnelle fabrique, cuit les produits culinaires d'une pizza. Il(elle) peut aussi effectuer la vente et la livraison des produits.

Formation  
certifiante

Niveau 3



Éligible au CPF



## Format de formation

Formation en présentiel sur un plateau technique équipé de postes individuels qui recrée les conditions de situation de

## Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

## Formation accessible en bloc de compétences.



## PRÉREQUIS :

- Niveau 3<sup>ème</sup> Savoirs de base, lire, écrire, compter



## OBJECTIFS :

- Approvisionner et mettre en place son poste de fabrication,
- Confectionner, distribuer et vendre des pizzas,
- Nettoyer et remettre en état les locaux et le matériel de l'établissement.



## POUR QUELS MÉTIERS ?

- Pizzaïolo,
- Aide cuisinier.



## EFFECTIFS

14 personnes  
par groupe de métier.



## PUBLIC

Tout public en reconversion  
ou en professionnalisation.



## TARIFS

### Public apprenti :

Formation prise en charge  
par l'OPCO de branche.

### Public en reconversion :

Formation prise en charge  
financière possible en fonction  
des droits acquis et du statut  
(demandeur emploi, salarié,  
stagiaire de la formation  
professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

### Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès  
mars. Début de formation  
de fin août à début  
novembre.

### Autres publics :

Inscription sur prescription  
(Pôle emploi, mission  
locale, entreprise...).



## ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



## LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



## PROGRAMME

### Au Centre de formation

- Approvisionnement, achat et réception des marchandises
- Gestion des stocks
- Encaissement
- Fabrication de pizzas
- Préparations culinaires de base froides
- Règles de sécurité et d'hygiène
- Nettoyage et désinfection
- Vente et l'offre commerciale

### En entreprise

- Mettre en application les connaissances et les savoir-faire acquis au centre de formation lors d'un stage d'entreprise évalué,
- Accueillir les clients, prendre les commandes,
- Vendre et encaisser.

Retrouvez  
l'ensemble de  
nos formations  
en ligne



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les + de notre CFA

#### Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Salles multimédia, laboratoires de langues et de sciences, centre de ressources et équipements sportifs,
- Mobilité européenne,
- Préparation aux concours.



## ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



## SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



## ÉVALUATION

Evaluations par blocs de compétences



## APRÈS VOTRE DIPLÔME

### FORMATION

**CAP BOULANGER**

### FORMATION

**MC BOULANGERIE EN 1 AN OU  
BP BOULANGERIE**

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche  
filière



## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

[www.cma-nouvelleaquitaine.fr](http://www.cma-nouvelleaquitaine.fr)



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1<sup>ER</sup> RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par  
l'Union européenne

l'Europe  
**s'engage**  
en Nouvelle-  
Aquitaine



Chambre  
de  
**Métiers  
Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE

